

Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación

Modalidad: Online

Duración: 90 horas

Objetivos:

A través de este pack de formación el/la alumno/a conocerá en profundidad todos aquellos aspectos relacionados con la seguridad alimentaria tomando como referencia el marco normativo vigente que avala todo tipo de actuaciones adecuadas para el mantenimiento de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos. De este modo, los/las profesionales sabrán cómo llevar a cabo las buenas prácticas de limpieza y desinfección, las medidas preventivas en cuestión de manipulación de alimentos, salud pública, salud laboral, seguridad e higiene personal, así como las claves para la implantación y mantenimiento de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Contenidos:

PARTE 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC Y MANIPULACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Introducción a la seguridad alimentaria

¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

La cadena alimentaria: del campo a la mesa

¿Qué se entiende por trazabilidad?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS

Introducción

Biología y ecología del agente causal

Cadena epidemiológica de la enfermedad

Sistemas de vigilancia epidemiológica

Instalaciones de riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO DE LA LEGIONELLA

Criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis

Ámbito de aplicación

Anexos de la normativa de prevención y control de la legionelosis



UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL RD 865/2003

Diseño, funcionamiento y modelos

Toma de muestras

Control analítico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Conocimientos generales de la química del agua

Buenas prácticas de limpieza y desinfección

Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes

Registro de productos autorizados

Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

Conceptos

Marco normativo

Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud

Medidas preventivas

Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APLICACIÓN DE NORMAS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

Introducción a la aplicación de normas y protocolos de seguridad

Visitas a instalaciones

Toma de muestras y medición in situ

Interpretación de la etiqueta de productos químicos

Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones

Cumplimentación de la hoja de registros de mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

Introducción al sistema APPCC

¿Qué es el sistema APPCC?

Origen del sistema APPCC

Definiciones

Principios del sistema APPCC

Razones para implantar un sistema APPCC

La aplicación del sistema APPCC

Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC

Capacitación

El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL

Introducción a los puntos críticos

Los peligros y su importancia

Tipos de peligros





Metodología de trabajo
Formación del equipo de trabajo
Puntos de control críticos y medidas de control
Elaboración de planos de instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL

¿Qué es el plan APPCC?

Selección de un equipo multidisciplinar

Definir los términos de referencia

Descripción del producto

Identificación del uso esperado del producto

Elaboración de un diagrama de flujo

Verificar “in situ” el diagrama de flujo

Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control

Identificación de los puntos de control críticos

Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico

Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs

Establecer las acciones correctoras

Verificar el sistema

Revisión del sistema

Documentación y registro

Caso práctico

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

Introducción

Diseño de planes generales de higiene

UNIDAD DIDÁCTICA 12. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

Introducción

Requisitos para la implantación

Equipo para la implantación

Sistemas de vigilancia

Registro de datos

Instalaciones y equipos

Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 13. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Conceptos básicos

El manipulador en la cadena alimentaria

Concepto de alimento

Nociones del valor nutricional

Recomendaciones alimentarias

El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 14. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

Manipulador de alimentos de mayor riesgo

Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo

Requisitos de los manipuladores de alimentos

Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 15. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Los métodos de conservación de los alimentos

El envasado y la presentación de los alimentos

Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos

Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos

Higiene del manipulador

Higiene en locales, útiles de trabajo y envases

Limpieza, desinfección y control de plagas

UNIDAD DIDÁCTICA 16. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

Causas de la alteración y contaminación de los alimentos

Origen de la contaminación de los alimentos

Los microorganismos y su transmisión

Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 17. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

Principios del control de alérgenos

Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Nuevas normas

Legislación aplicable al control de alérgenos

Aspectos relativos a la información suministrada al consumidor. La etiqueta

Etiquetado nutricional

Etiquetado de origen

Legibilidad

Etiquetado de alérgenos

PARTE 2. RECURSOS COMPLEMENTARIOS

ANEXO I. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EUROPA

ANEXO II. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ANEXO III. COMO NOS LAVAMOS LAS MANOS

ANEXO IV. PELIGROS QUÍMICOS EN LA NATURALEZA.

ANEXO V. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

ANEXO VI. EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

ANEXO VII. TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS

ANEXO VIII. PRÁCTICAS PROHIBIDAS

ANEXO IX. LA AGRICULTURA ECOLÓGICA



TRAINING

