Curso Superior de Gestión de Seguridad Alimentaria en la Empresa. Sistema APPCC

Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 240 h
Precio: 57.56€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Gracias al curso, el alumno alcanzará una visión global y completa compuesta por el compendio de funciones y conceptos que asedian el ámbito de la seguridad alimentaria. Nos acercamos a la concienciación de todos los profesionales del ámbito alimentario de la importancia de su labor, de sus buenas prácticas, ya que de ellos depende, en gran medida, que se extienda la seguridad alimentaria en la población. Con el curso se pretende formar en el ámbito de los sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos, para así evitar tomar alimentos contaminados e implantar el sistema de autocontrol APPCC en las empresas.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
Introducción.
Qué se entiende por seguridad alimentaria.
La cadena alimentaria: del campo a la mesa.
¿Qué se entiende por trazabilidad?
UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL R.D. 865/2003
Diseño, funcionamiento y modelos
Programa de mantenimiento o tratamiento
Toma de muestras
Control analítico
UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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 4. 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 5. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS
Introducción
¿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
UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL
Introducción
Los peligros y su importancia
Tipos de peligros
Metodología de trabajo
Formación del equipos de trabajo
Puntos de control críticos y medidas de control
Elaboración de planos de instalaciones
Anexo
UNIDAD DIDÁCTICA 7. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC
¿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
Anexo. Caso práctico
UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS
Introducción
Diseño de planes generales de higiene
UNIDAD DIDÁCTICA 9. 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 10. 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 11. 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 12. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Introducción
Recepción de materias primas
Los métodos de conservación de los alimentos
Envasado y presentación de los alimentos

Etiquetado de los alimentos y las marcas de salubridad
Trazabilidad
Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
Distribución y venta
UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Buenas prácticas de manipulación
Higiene del manipulador
Hábitos del manipulador
Estado de salud del manipulador
Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
Limpieza y desinfección
Control de plagas
Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos
UNIDAD DIDÁCTICA 14. 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