FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

CERTIFICACION INTERNACIONAL EN SEGURIDAD ALIMENTARÍA

Sector: ALIMENTACION

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

A través de este curso 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
1.Introducción a la seguridad alimentaria
2.¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
3.La cadena alimentaria: ?del campo a la mesa?
4.¿Qué se entiende por trazabilidad?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS
1.Introducción
2.Biología y ecología del agente causal
3.Cadena epidemiológica de la enfermedad
4.Sistemas de vigilancia epidemiológica
5.Instalaciones de riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO DE LA LEGIONELLA
1.Criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis
2.Ámbito de aplicación
3.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
1.Diseño, funcionamiento y modelos
2.Toma de muestras
3.Control analítico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.Conocimientos generales de la química del agua
2.Buenas prácticas de limpieza y desinfección
3.Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes
4.Registro de productos autorizados
5.Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL
1.Conceptos
2.Marco normativo
3.Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
4.Medidas preventivas
5.Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APLICACIÓN DE NORMAS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD
1.Introducción a la aplicación de normas y protocolos de seguridad
2.Visitas a instalaciones
3.Toma de muestras y medición in situ
4.Interpretación de la etiqueta de productos químicos
5.Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones
6.Cumplimentación de la hoja de registros de mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS
1.Introducción al sistema APPCC
2.¿Qué es el sistema APPCC?
3.Origen del sistema APPCC
4.Definiciones
5.Principios del sistema APPCC
6.Razones para implantar un sistema APPCC
7.La aplicación del sistema APPCC
8.Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
9.Capacitación
10.El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL
1.Introducción a los puntos críticos
2.Los peligros y su importancia
3.Tipos de peligros
4.Metodología de trabajo
5.Formación del equipo de trabajo
6.Puntos de control críticos y medidas de control
7.Elaboración de planos de instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL
1.¿Qué es el plan APPCC?
2.Selección de un equipo multidisciplinar
3.Definir los términos de referencia
4.Descripción del producto
5.Identificación del uso esperado del producto
6.Elaboración de un diagrama de flujo
7.Verificar ?in situ? el diagrama de flujo
8.Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
9.Identificación de los puntos de control críticos

10.Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
11.Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
12.Establecer las acciones correctoras
13.Verificar el sistema
14.Revisión del sistema
15.Documentación y registro
16.Caso práctico

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS
1.Introducción
2.Diseño de planes generales de higiene

UNIDAD DIDÁCTICA 12. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC
1.Introducción
2.Requisitos para la implantación
3.Equipo para la implantación
4.Sistemas de vigilancia
5.Registro de datos
6.Instalaciones y equipos
7.Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 13. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE
1.Conceptos básicos
2.El manipulador en la cadena alimentaria
3.Concepto de alimento
4.Nociones del valor nutricional
5.Recomendaciones alimentarias
6.El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 14. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO
1.Manipulador de alimentos de mayor riesgo
2.Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
3.Requisitos de los manipuladores de alimentos
4.Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 15. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
1.Los métodos de conservación de los alimentos
2.El envasado y la presentación de los alimentos
3.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
4.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5.Higiene del manipulador
6.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
7.Limpieza, desinfección y control de plagas

UNIDAD DIDÁCTICA 16. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
1.Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2.Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3.Origen de la contaminación de los alimentos
4.Los microorganismos y su transmisión
5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

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

1.Principios del control de alérgenos
2.Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
3.Nuevas normas
4.Legislación aplicable al control de alérgenos
5.Aspectos relativos a la información suministrada al consumidor. La etiqueta
6.Etiquetado nutricional
7.Etiquetado de origen
8.Legibilidad
9.Etiquetado de alérgenos