

EXPERTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Adquirir conocimientos, actitudes y habilidades para la implantación de un sistema de seguridad alimentaria en base a los principios de la APPCC y la norma ISO 22000 y su planificación, programación y desarrollo de auditorias de sistemas de gestión. Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC. Obtener los conocimientos para prevenir los posibles contagios que se puedan producir con los productos del mar. Conocer como se implanta la trazabilidad en la empresa, sistemas de trazabilidad e identificación, el etiquetado de las materias primas alimenticias, mejoras de los sistemas de trazabilidad, la seguridad alimentaria y gestionar una situación que se produzca de crisis alimentaria.

CONTENIDO DEL CURSO:

SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC

Fundamentos de la seguridad alimentaria

Presentación

Objetivos

Introducción

Qué se entiende por seguridad alimentaria

La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"

¿qué se entiende por trazabilidad?

Resumen

Introducción al análisis de peligros y puntos de control

Presentación

Objetivos

Introducción

Origen del sistema appcc

Razones para implantar un sistema appcc

Beneficios e inconvenientes

Principios del appcc

Resumen

Introducción a los peligros. Importancia y control

Presentación

Objetivos

Los peligros y su importancia

Tipos de peligros

Puntos de control críticos y medidas de control

Anexo. Ejemplo práctico de control de peligros

Resumen

Etapas de un sistema appcc

Presentación

Objetivos

¿qué es el plan appcc?

Selección de un equipo multidisciplinar (equipo appcc)

Definir los términos de referencia

Descripción del producto

Identificación del uso esperado del producto

Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación)

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 (pcc)

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
Resumen

Planes generales de higiene en las empresas alimentarias
Presentación
Objetivos
Introducción
Diseño de planes generales de higiene
Resumen

Implantación y mantenimiento de un sistema appcc
Presentación
Objetivos
Introducción
Requisitos para la implantación
Equipo para la implantación
Sistemas de vigilancia
Registro de datos
Instalaciones y equipos
Mantenimiento de un sistema appcc
Resumen

LEGIONELA. OPERACIONES DE MANTENIMIENTO HIGIÉNICO-SANITARIO DE LAS INSTALACIONES DE RIESGO

Importancia sanitaria de la legionelosis
Presentación
Objetivos
Introducción
Biología y ecología del agente causal
Cadena epidemiológica de la enfermedad
Sistemas de vigilancia epidemiológica
Instalaciones de riesgo
Resumen
Anexo unidad didáctica 1

Ámbito legislativo
Presentación
Objetivos
Marco normativo específico de la legionela
Resumen
Anexo 1 unidad didáctica 2
Anexo 2 unidad didáctica 2
Anexo 3 unidad didáctica 2

Criterios generales de limpieza y desinfección
Presentación
Objetivos
Conocimientos generales de la química del agua
Buenas prácticas de limpieza y desinfección
Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes, neutralizantes, etc
Registro de productos autorizados
Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos
Resumen

Salud pública y salud laboral. Seguridad e higiene laboral
Presentación
Objetivos
Conceptos
Marco normativo
Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud ..
Medidas preventivas

Información sobre los riesgos
Resumen

Instalaciones de riesgo incluidas en el ámbito de aplicación del rd865/2003

Presentación

Objetivos

Diseño, funcionamiento y modelos

Programa de mantenimiento y tratamiento

Toma de muestras

Control analítico

Resumen

Identificación de puntos críticos. Elaboración de programas de Control

Presentación

Objetivos

Introducción

Metodología de trabajo

Formación del equipo de trabajo

Elaboración de planos de instalaciones

Diagrama de flujo del proceso y descripción de las etapas a las que se somete el agua

Identificación de peligros y medidas preventivas

Determinación de puntos críticos

Establecimiento de sistemas de vigilancia para cada punto crítico

Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico

Establecimiento de medidas correctoras

Sistema de documentación

Resumen

Anexo 1

Modelos de diagrama de flujo

Anexo 2

Prácticas

Presentación

Objetivos

Introducción

Visitas a instalaciones

Toma de muestras y mediciones in situ

Interpretación de la etiqueta de productos químicos

Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones

Cumplimentación de la hoja de registro de mantenimiento

Resumen

Anexos unidad didáctica 7

Anexo 1. Ficha de datos de seguridad. Según el reglamento (ce) 1907/2006

Anexo 2. Ejemplo de una hoja de registro de la temperatura del agua en un acumulador

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: PRODUCTOS DEL MAR

Características generales de los productos del mar

Conceptos generales

Clasificación del pescado

Características organolépticas de los pescados

Grado de frescura del pescado

Derivados del pescado

Clasificación del marisco

Características organolépticas del marisco

Derivados del marisco

Resumen

Obtención, faenado y manipulación de los productos del mar

El barco

El faenado

Desembarco y comercialización en lonjas
Transporte
Manipulación en factorías
Resumen

Conservación de los productos del mar
Clasificación de los métodos de conservación
Envasado de productos del mar
Resumen

Contaminación de los productos del mar
Definiciones
Microorganismos presentes en los productos del mar
Fuentes de contaminación de los productos del mar
Factores que influyen en la contaminación de los productos del mar
Enfermedades transmitidas por los productos del mar
Medidas preventivas
Resumen

Higiene en la manipulación de productos del mar
Definiciones
Higiene del personal
Higiene de utensilios y equipos
Higiene de locales y áreas de trabajo
Resumen

Sistemas de autocontrol
Aspectos generales
Planes generales de higiene
Análisis de peligros y puntos críticos de control
Resumen

TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Trazabilidad y seguridad
Introducción
Trazabilidad y seguridad

Legislación y Normativas
Introducción
Leyes de carácter horizontal
Leyes de carácter vertical
Productos con denominación de calidad
Productos ecológicos

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
Introducción
Prerrequisitos del APPCC
Principios del sistema APPCC
Implantación del sistema

Envasado y etiquetado
Sistemas de envasado
Etiquetado de los productos

Registro de los productos
Introducción
Definición por lotes. Agrupación de productos
Automatización de la trazabilidad
Sistemas de identificación

Anexo 1. Legislación y Normativas
Anexo 2. Glosario

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

La manipulación de alimentos

Introducción

Conceptos básicos

La formación del manipulador de alimentos

Obligaciones del manipulador de alimentos

Resumen

Sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de Peligros y puntos de control críticos (appcc)

Introducción

Definición de sistema appcc

Aplicación del sistema appcc

El equipo de appcc

Resumen

Peligros en los alimentos

Introducción

La cadena alimentaria

Tipos de peligros

Medidas preventivas

Resumen

Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas

Introducción

Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria

Elementos de la toxiinfección alimentaria

Principales enfermedades de transmisión alimentaria

Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección

Resumen

Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección

Introducción

Buenas prácticas de manipulación

Limpieza y desinfección

Desinsectación y desratización. Control de plagas

Higiene de locales y equipos

Resumen