

SEGURIDAD Y MANIPULACION EN LA ALIMENTACION

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios. Conocer los conceptos relacionados con la legionela, el marco normativo que la regula, así como las prácticas de limpieza y desinfección. Adquirir conocimientos de trazabilidad, aprendizaje del sistema APPCC, la identificación de los puntos de control críticos para poder prevenir posibles incidencias.

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

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

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