
PROGRAMA FORMATIVO

EXPERTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Código: 3946

- **Modalidad: Distancia**
- **Duración: 120 horas**
- **Objetivos:**

Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC

Con este material se pretende obtener una idea general del proceso del alimento desde su cultivo hasta el consumo, adquirir conocimientos de trazabilidad, aprendizaje del sistema APPCC, la identificación de los puntos de control críticos para poder prevenir posibles dificultades.

Además se adquirirán los conocimientos necesarios para implantar y mantener este sistema, utilizando sistemas de vigilancia, registros, etc.

Legionela. Operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo

Conocer los conceptos relacionados con la legionela, el marco normativo que la regula, así como las prácticas de limpieza y desinfección, todo lo relacionado con los productos químicos, uso, registro, almacenaje.

Adquirir un método de trabajo eficaz que sirva para identificar peligros y prevenirlos, corregir actuaciones peligrosas, así como todo lo relacionado con el mantenimiento eficaz de las instalaciones citadas.

Manipulador de Alimentos Ed. 2008

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios. Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos. Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc. Mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

Manipulador Productos del Mar

Adquirir hábitos y técnicas específicas encaminadas a prevenir el contagio de los productos alimenticios de origen marítimo, a lo largo de toda su cadena (preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta,...)

Trazabilidad y seguridad alimentaria

Entendimiento de todo el proceso de trazabilidad que sufre un alimento hasta llegar a manos del consumidor, de acuerdo con las normas que se establecen en el campo de la seguridad alimentaria.

- **Contenidos:**

Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC

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?

Introducción al Análisis de Peligros y Puntos de Control

Introducción. Origen del sistema APPCC. Razones para implantar un sistema APPCC. Beneficios e inconvenientes. Principios del APPCC.

Introducción a los Peligros. Importancia y Control

Los peligros y su importancia. Tipos de peligros. Puntos de control críticos y medidas de control. Anexo: Ejemplo práctico de control de peligros.

PROGRAMA FORMATIVO

Etapas de un Sistema APPCC

¿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.

Planes Generales de Higiene en las Empresas Alimentarias

Introducción. Diseño de planes generales de higiene.

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.

Glosario

Legionela. Operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo

Importancia sanitaria de la legionelosis

Introducción. Biología y ecología del agente causal. Cadena epidemiológica de la enfermedad. Sistemas de vigilancia epidemiológica. Instalaciones de riesgo. Anexo unidad didáctica 1.

Ámbito legislativo

Marco normativo específico de la legionela. Anexo 1 unidad didáctica 2. Anexo 2 unidad didáctica 2. Anexo 3 unidad didáctica 2.

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, neutralizantes, etc. Registro de productos autorizados. Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos.

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.

Instalaciones de riesgo incluidas en el ámbito de aplicación del RD 865/2003

Diseño, funcionamiento y modelos. Programa de mantenimiento y tratamiento. Toma de muestras. Control analítico.

Identificación de puntos críticos. Elaboración de programas de control

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. Anexo 1 unidad didáctica 6. Modelos de Diagrama de Flujo. Anexo 2 unidad didáctica 6.

Prácticas

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. Complimentación de la hoja de registro de mantenimiento. 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.

PROGRAMA FORMATIVO

Manipulador de Alimentos Ed. 2008

La Manipulación de los alimentos

Conceptos básicos. El manipulador de alimentos. Cadena alimentaria. Alteración y contaminación de los alimentos. Responsabilidad de la empresa en la higiene alimentaria. Legislación.

Los microorganismos. Enfermedades de transmisión alimentaria

Los microorganismos. Factores que favorecen el crecimiento de microorganismos. Toxiinfecciones alimentarias. Principales microorganismos patógenos responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria Conservación de los alimentos.

Manipulación de los alimentos en la cadena alimentaria

Recepción de materias primas. Conservación y almacenamiento. Envasado. Trazabilidad y etiquetado. Transporte. Distribución y venta.

Medidas básicas en la manipulación de alimentos

Buenas prácticas de manipulación. Limpieza y desinfección. Desinsectación y desratización. Higiene de locales y equipos. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos. Responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo.

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

¿Qué es el sistema APPCC? Las ventajas del APPCC. La aplicación del APPCC. Definiciones. Principios del sistema de APPCC. Directrices para la aplicación del sistema de APPCC. Aplicación de los principios del sistema de APPCC. Capacitación.

Manipulador 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.

Obtención, faenado y manipulación de los productos del mar

El barco. El faenado. Desembarco y comercialización en lonjas. Transporte. Manipulación en factorías.

Conservación de los productos del mar

Clasificación de los métodos de conservación. Envasado de productos del mar.

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.

Higiene en la manipulación de productos del mar

Definiciones. Higiene del personal. Higiene de utensilios y equipos. Higiene de locales y áreas de trabajo.

Sistemas de autocontrol

Aspectos generales. Planes generales de higiene. Análisis de peligros y puntos críticos de control.

Trazabilidad y seguridad alimentaria

Trazabilidad y seguridad

Trazabilidad y seguridad

PROGRAMA FORMATIVO

Legislación y Normativas

Leyes de carácter horizontal, vertical. Productos con denominación de calidad y ecológicos.

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Prerrequisitos del APPCC. Principios del sistema APPCC. Implantación del sistema.

Envasado y etiquetado

Sistemas de envasado. Etiquetado de los productos.

Registro de los productos

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

Legislación y Normativas.