

Manipulador de alimentos y Seguridad alimentaria

+ Objetivos:

El curso de manipulador de alimentos y seguridad alimentaria, se compone de dos grandes bloques:

Bloque I: Manipulador de alimentos

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC

Bloque II: Seguridad alimentaria. Sistema APPCC.

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 auditorías de sistemas de gestión

+ Contenidos:

Ud01 - La manipulación de alimentos

Introducción

Conceptos básicos

La formación del manipulador de alimentos

Obligaciones del manipulador de alimentos

Resumen

Ud02 - 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

Ud03 - Peligros en los alimentos

Introducción

La cadena alimentaria

Tipos de peligros

Medidas preventivas

Alérgenos e intolerancias alimentarias

Resumen

Ud04 - 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

Ud05 - 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

Unidad 06 - 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

Unidad 07 - 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

Unidad 08 - 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

Unidad 09 - 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

Unidad 10 - Planes generales de higiene en las empresas alimentarias

Presentación
Objetivos
Introducción
Diseño de planes generales de higiene
Resumen

Unidad 11 - 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