Seguridad alimentaria

Objetivos:

- Conocer cómo 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.

Contenidos:

Tema 1: Sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC

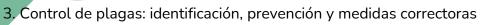
- 1. Modelo cadena de producción.
- 2. Tipos de peligros.
- 3. Tipos de microorganismos patógenos.
- 4. Factores que favorecen la proliferación de microorganismos.
- 5. Medidas preventivas.
- 6. Métodos de limpieza y desinfección.
- 7. Técnicas de limpieza v desinfección.
- 8. Métodos de conservación.
- 9. Ejercicios de repaso y autoevaluación.

Tema 2: Trazabilidad alimentaria

- 1. Introducción a la trazabilidad alimentaria y la seguridad
- 2. Definiciones, objetivos y elementos clave
- 3. Tipos de trazabilidad y su implantación
- 4. Responsabilidades, control y certificación

Tema 3: Gestión de residuos y control de plagas en seguridad alimentaria

- 1. Clasificación y gestión de residuos en empresas alimentarias
- 2. Riesgos asociados a los residuos y su impacto en la seguridad alimentaria



4. Plan de gestión y protocolos de actuación ante incidentes de residuos y plagas