

Cultura de la seguridad alimentaria, nuevo reglamento 2021/382 y manipulación de alimentos

Duración: 60 h

Objetivos

- Conocer la normativa actual que rige la seguridad alimentaria en nuestro país y en la comunidad europea, teniendo en cuenta las nuevas directrices que son de aplicación directa por el nuevo Reglamento UE 2021/382.
- Aprender de una manera práctica las bases de manipulación de alimentos, el sistema APPCC, la seguridad alimentaria, y la gestión de alérgenos.

TEMARIO

MÓDULO 1: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1.1: LA MANIPULACIÓN Y LOS PELIGROS DE LOS ALIMENTOS

1. Conceptos básicos.
2. La formación del manipulador de alimentos.
3. Obligaciones del manipulador de alimentos.
4. Definición del sistema APPCC.
5. Aplicación del sistema APPCC.
6. Actividad para el repaso de la unidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 1.2: 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 y desinfección.
8. Métodos de conservación.
9. Ejercicios de repaso y autoevaluación.

UNIDAD DIDÁCTICA 1.3: ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA. MEDIDAS PREVENTIVAS

1. Conceptos de enfermedades de transmisión alimentaria.

2. Razones que explican por qué pueden transmitir enfermedades los alimentos.
3. Elementos de la toxiinfección alimentaria.
4. Vías de infección.
5. Alimentos de alto riesgo.
6. Personas susceptibles a enfermedad.
7. Síntomas y mortalidad.
8. Enfermedades.
9. Caso práctico.

UNIDAD DIDÁCTICA 1.4: PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Detergentes y tipos de detergentes.
2. Técnicas de desinfección.
3. Aspectos a tener en cuenta en la limpieza.
4. Desinfección y desratización: Control de plagas.
5. Caso práctico

MÓDULO 2: APPCC Y TRAZABILIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 2.1: APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC

1. El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en fabricación o terminados.
2. El APPCC aplicado al proceso de producción.
3. El APPCC en el personal. El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.
4. El APPCC en el transporte. El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.
5. El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.
6. El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.
7. Normativa y contenidos específicos por sectores
8. Modelos de planes de APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 2.2: TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD

1. Definición y objetivos
2. Tipos de trazabilidad, responsabilidad y beneficios.

MÓDULO 3: GESTIÓN DE ALÉRGENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3.1: GESTIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS NO ENVASADOS

1. Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.
2. Análisis del riesgo. Gestión del riesgo. Comunicación del riesgo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3.2: BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS NO ENVASADOS

1. Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

MÓDULO 4: REGLAMENTO (UE) 2021/382

UNIDAD DIDÁCTICA 4.1: CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y REDISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

1. Compromiso de empresa y trabajadores.
2. Plan de Higiene y Seguridad Alimentaria. Lista de normativas a cumplir.
3. Plan de formación en seguridad e higiene alimentaria.