

Seguridad alimentaria

Duración: 30 h

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.

TEMARIO

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 y 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
3. Control de plagas: identificación, prevención y medidas correctoras
4. Plan de gestión y protocolos de actuación ante incidentes de

residuos y plagas