

adaptium

CULTURA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



Área: SEGURIDAD ALIMENTARIA

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Informar de los peligros inherentes a los alimentos. Enseñar las prácticas correctas de higiene a todo el personal que forma parte de una empresa alimentaria. Ayudar a las empresas a cumplir con sus obligaciones. Aprender a desarrollar los programas de control de requisitos de seguridad alimentaria. Concienciar a empresarios y a trabajadores de la importancia de la cultura de la seguridad alimentaria y de la utilidad de los sistemas de gestión basados en los principios de los APPCC.

CONTENIDOS

1 La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral 1.1 Un poco de historia 1.2 Descubriendo microorganismos 1.3 Las primeras normas de control alimentario 1.4 De la granja a la mesa 1.5 Principales instituciones en materia de seguridad alimentaria y salud pública 1.6 Necesidad de un marco normativo 1.7 El Codex Alimentarius 1.8 Autoridades competentes en España 1.9 Relación de normas de obligado cumplimiento 1.10 Guías de ayuda - Guías sectoriales 1.11 El Registro General Sanitario 1.12 Definiciones 1.13 Actividad práctica 1.14 Cuestionario: La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral 2 Los peligros biológicos para la salud 2.1 Primeros pasos 2.2 Peligros biológicos 2.3 Campilobacteriosis 2.4 Salmonelosis 2.5 Listeria 2.6 Escherichia coli 2.7 Yersinia enterocolítica 2.8 Norovirus 2.9 Virus de la hepatitis E 2.10 Anisakis 2.11 Biotoxinas marinas 2.12 Otros peligros biológicos de origen alimentario 2.13 Cuadro resumen 2.14 Actividad - Identificando peligros 2.15 Cuestionario: Los peligros biológicos para la salud 3 Los peligros químicos para la salud 3.1 Peligros químicos 3.2 Contaminantes 3.3 Acrilamida 3.4 Plaguicidas y fitosanitarios 3.5 Aditivos alimentarios 3.6 Actividad - Los sulfitos 4 Los peligros físicos para la salud 4.1 Peligros físicos 4.2 Peligros debidos a la presencia de alérgenos 4.3 Materiales en contacto con los alimentos 4.4 Programas de control de peligros realizados por las autoridades sanitarias 4.5 Actividad - Sistemas de control de peligros físicos 4.6 Actividad - Cajas de madera 4.7 Actividad - Medidas correctoras ante una inspección de control 4.8 Cuestionario: Repaso temas 2, 3 y 4 5 Los prerrequisitos 5.1 Qué son los prerrequisitos PPR 5.2 Prerrequisitos esenciales 5.3 PPR - infraestructuras 5.4 PPR - limpieza y desinfección 5.5 PPR - control de plagas 5.6 PPR - mantenimiento de instalaciones y equipos 5.7 PPR - alérgenos 5.8 PPR - gestión de residuos 5.9 PPR - control del agua 5.10 PPR - formación del personal 5.11 PPR - trazabilidad 5.12 PPR - control de materias primas y proveedores 5.13 PPR - control de temperaturas - Mantenimiento de la cadena de frío 5.14 Actividad - Envases de aluminio 5.15 Actividad - Requisitos de las salas de manipulación 5.16 Actividad - Ejecución del plan L-D 5.17 Actividad - Prevención vs corrección 5.18 Actividad - Presencia de alérgenos en cada fase 5.19 Actividad - Medición de cloro residual 5.20 Actividad - Trazabilidad de producto no conforme 5.21 Cuestionario: Los prerrequisitos 6 Buenas Prácticas de Higiene 6.1 Qué son las BPH 6.2 Relación de las BPH con los PPR 6.3 Comprobación de las buenas prácticas 7 Análisis de los Peligros y los Puntos de Control Críticos - APPCC 7.1 Qué son los APPCC 7.2 Principios del APPCC 7.3 Análisis de Peligros - principio 1 7.4 Determinación de los Puntos de Control Críticos - principio 2 7.5 Límites críticos - principio 3 7.6 Vigilancia de los puntos de control críticos - principio 4 7.7 Medidas correctivas - principio 5 7.8 Verificación - principio 6 7.9 Documentación y registro - principio 7 7.10 Toma de muestras 7.11 Controles oficiales 7.12 Actividad - Análisis de peligros 7.13 Actividad - Ficha de elaboración de callos 7.14 Actividad - Vigilancia de conservación de canales de pollo 7.15 Actividad - Preparación de ensaladas 7.16 Cuestionario: APPCC 8 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria - SGSA - Autocontrol 8.1 Qué es el Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria 8.2 Qué empresas deben disponer de un SGSA 8.3 Objetivo AUTOCONTROL 8.4 Criterios de flexibilidad 9 Diseño de un SGSA o sistema de AUTOCONTROL 9.1 Objeto del SGSA 9.2 Descripción de las actividades y procesos alimentarios - Identificación de los productos 9.3 Referencias a la normativa aplicable 9.4 Identificación del equipo responsable del SGSA 9.5 Prerrequisitos PPR 9.6 Buenas Prácticas de Higiene BPH 9.7 Análisis de peligros APPCC 9.8 Verificación del sistema de autocontrol 10 Información de venta al consumidor sobre la denominación del producto 10.1 Introducción 10.2 Productos carnicos envasados 10.3 Carnes sin envasar 10.4 Productos de la pesca

adaptium

frescos o descongelados 10.5 Mariscos cocidos 10.6 Frutas y hortalizas a granel 10.7 Productos de panadería y pastelería 11 Información al consumidor sobre alérgenos 11.1 Información sobre alérgenos 11.2 Alérgenos de obligada declaración 11.3 Evaluación de alérgenos 11.4 Información de alérgenos en alimentos envasados o no 11.5 Información sobre ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos 11.6 Actividad - Alérgenos 12 Información nutricional 12.1 Información nutricional en alimentos envasados 12.2 Información nutricional en alimentos sin envasar 12.3 Información nutricional de bebidas alcohólicas 12.4 Presentación de la información nutricional en las etiquetas 12.5 Como se calcula el valor energético de un alimento 12.6 Cuestionario: Repaso temas 10, 11 y 12 13 COVID 19 en establecimientos de alimentación 13.1 Introducción 13.2 Integración de las medidas preventivas frente al COVID19 dentro del sistema de autogestión de la empresa alimentaria 13.3 Medidas preventivas frente al COVID19 en establecimientos de alimentación 13.4 Ventilación 13.5 Reorganización de espacios y recorridos 13.6 Refuerzo de la limpieza y desinfección 13.7 Formación e información a los trabajadores 13.8 Señalización 13.9 Refuerzo de las prácticas de higiene en los procesos de manipulación y elaboración de productos alimenticios 13.10 Refuerzo de las prácticas de higiene en el proceso de venta 13.11 Actuaciones de vigilancia y control frente al COVID-19 13.12 Cuestionario: COVID 19 en establecimientos de alimentación 14 La Cultura de la Seguridad Alimentaria 14.1 Bases de la cultura de seguridad alimentaria 14.2 La cultura de la seguridad alimentaria como obligación 14.3 Requisitos Voluntarios vs Obligatorios 14.4 Como aplicar esta nueva cultura 14.5 Cuestionario: La Cultura de la Seguridad Alimentaria 14.6 Cuestionario: Cuestionario final

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.