



Manipulación de alimentos, higiene alimentaria, trazabilidad y seguridad alimentaria

Sku: PA119_50202IN

Horas: 50

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Cumplir la legislación sanitaria vigente en relación a los manipuladores de alimentos.
- Aportar conocimientos sobre la ciencia básica de los alimentos, y la aplicación de estos conocimientos al procesado y conservación, de forma que constituya una ayuda y un apoyo a la hora de la manipulación de este producto.
- Tener conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos: Manual de Buenas Prácticas de Fabricación, Trazabilidad y el sistema APPCC.
- Concienciar a los que manipulan y transforman los alimentos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Saber cómo prevenir las intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos.
- Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos.
- Fomentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos.
- Saber utilizar las cámaras de refrigeración y congelación para evitar la contaminación cruzada y conservar los alimentos de forma segura.
- Saber realizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Identificar y discriminar entre el conjunto de medidas, acciones y procedimientos que permiten registrar e identificar cada producto, desde su origen hasta su destino final, promoviendo el incremento de la seguridad en los distintos procesos y procurando reducir el número de incidencias detectadas.
- Asimilar los conceptos de trazabilidad, seguridad alimentaria y APPCC.
- Conocer la normativa vigente asociada a la trazabilidad y a los sistemas de seguridad alimentaria.
- Aprender los conceptos de trazabilidad referidos a la gestión del matadero.
- Identificar los conceptos de trazabilidad relacionados con los procesos de producción.
- Dominar los principios de gestión de la trazabilidad en el proceso de distribución.
- Asimilar el concepto de trazabilidad como elemento utilizado en la gestión de alertas en casos de crisis.

CONTENIDOS

- **MÓDULO I: Manipulación de Alimentos: Higiene Alimentaria**
- **Unidad 1. Manipulación de alimentos**
 - Definiciones básicas
 - Responsabilidad de la formación del manipulador de alimentos
 - Los deberes del manipulador de alimentos
 - Bases nutricionales de la alimentación saludable
 - Recomendaciones alimentarias
- **Unidad 2. Consumo de alimentos manipulados erróneamente**
 - La higiene alimentaria
 - Importancia del manipulador de alimentos
- **Unidad 3. Alteración y contaminación de los alimentos**
 - Definiciones básicas
 - Tipos de microorganismos
 - Ejemplos de microorganismos patógenos
- **Unidad 4. Factores que favorecen el crecimiento bacteriano**
 - Factores que intervienen en el crecimiento
 - Nutrientes
 - Humedad o disponibilidad de agua
 - Oxígeno
 - Temperatura
 - Tiempo
 - Humedad relativa del ambiente
 - PH / Acidez
 - ¿Y qué ocurre con otros parásitos, como por ejemplo el Anisakis?
- **Unidad 5. Fuentes de contaminación de los alimentos**
 - Peligros biológicos
 - Peligro físicos
 - Peligros químicos
 - Otras causas de alteración de los alimentos
 - Transmisión de los contaminantes y condiciones que la favorecen
- **Unidad 6. Enfermedades transmitidas por los alimentos**
 - Importancia y consecuencias
 - Tipos enfermedades transmitidas por los alimentos
- **Unidad 7. Métodos de conservación de los alimentos**
 - Definición
 - Transporte y recepción de materias primas
 - Almacenaje
 - Refrigeración

- Congelación
- Ahumado
- Productos en conserva
- Productos en semiconserva
- Secado/salado
- Pasteurización, esterilización y aditivos alimentarios
- El envasado y la presentación de los alimentos
- **Unidad 8. La higiene como medida preventiva**
 - Prácticas higiénicas
 - Aspectos a tener en cuenta
- **Unidad 9. Limpieza y desinfección: concepto y diferencia**
 - Limpieza y desinfección
 - Limpieza y desinfección de locales, útiles de trabajo y envases
- **Unidad 10. Materiales en contacto con los alimentos**
- **Unidad 11. Control de plagas**
- **Unidad 12. Información y etiquetado de los alimentos**
- **Unidad 13. Manipulación de residuos**
- **Unidad 14. Responsabilidad y autocontrol**
 - Trazabilidad
 - A.P.P.C.C.
- **Unidad 15. Legislación relacionada**
- **MÓDULO II: Trazabilidad en la industria alimentaria.**
- **Unidad 1. Aspectos generales de la trazabilidad y seguridad alimentaria.**
 - Introducción
 - Importancia y responsabilidades del sistema de trazabilidad. Aspectos económicos y sociales
 - Aspectos económicos y sociales
 - Concepto de trazabilidad y sus tipos
 - Tipos de trazabilidad
 - Objetivos e interés de la trazabilidad; importancia, requisitos y relación con el sistema APPCC
 - El sistema APPCC como objeto de implantación y seguimiento de la trazabilidad
 - La trazabilidad en las materias primas e ingredientes como fundamento del APPCC
 - Resumen
- **Unidad 2. Trazabilidad y seguridad alimentaria. Legislación y normativa.**

- Introducción
 - Reglamentación comunitaria
 - Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo
 - Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo
 - Otra reglamentación comunitaria
 - Reglamentación complementaria de diversos países
 - Relación de normativa complementaria en España
 - Relación de normativa complementaria de otros países
 - Normas de carácter voluntario (sistemas certificables)
 - Sistemas certificables oficiales y sistemas certificables privados
 - Certificaciones
 - Obligatoriedad, beneficios y requisitos de la trazabilidad
 - Beneficios de la trazabilidad
 - Requisitos de la trazabilidad
 - Resumen
- **Unidad 3. Sistema de trazabilidad del matadero.**
 - Introducción
 - Trazabilidad hacia atrás. Origen: la granja (alimentación y tratamientos veterinarios). Recepción de los animales. Registros, identificación y libro de entradas
 - Origen: la granja (alimentación y tratamientos veterinarios)
 - Recepción de los animales. Registros, identificación y libro de entradas
 - Trazabilidad de proceso (interna)
 - Trazabilidad durante el sacrificio
 - Identificación por lotes de las canales, vísceras y despojos. Tipos de identificación. Registro
 - Trazabilidad durante el despiece. Identificación de productos y subproductos. Tipos de identificación. Registro
 - Embalado y etiquetado. Normativa de etiquetado e importancia
 - Trazabilidad en el almacenamiento. Tipos de almacenamiento. Control de las condiciones de almacenamiento
 - Identificación de incidencias y aplicación de medidas correctoras
 - Trazabilidad hacia delante
 - Carga y transporte
 - Identificación de la carga y destino
 - Control de las condiciones de transporte
 - Libro de salidas
 - Situaciones especiales de exportación y comercio exterior
 - Trazabilidad en el control de desperdicios
 - Resumen
 - **Unidad 4. La trazabilidad aplicada al proceso de producción.**
 - Introducción
 - Trazabilidad hacia atrás. Proveedores
 - Trazabilidad de proceso. Empresas transformadoras. Agrupación de la producción en lotes.

- Beneficios de la trazabilidad de proceso. Factores que afectan a la trazabilidad de proceso
 - Agrupación de la producción en lotes
 - Beneficios de la trazabilidad de proceso y factores que afectan a su gestión
 - Trazabilidad hacia delante. Clientes
 - Fases de implantación de un sistema de trazabilidad
 - Estudio de los sistemas de archivo propios
 - Consulta con proveedores y clientes
 - Definición del ámbito de aplicación
 - Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
 - Establecer registros y documentación necesaria
 - Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
 - Establecer mecanismos de comunicación interempresas
 - Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos
 - Procedimiento de trazabilidad documentado
 - Control de calidad
 - El APPCC aplicado al proceso de producción en búsqueda de la calidad
 - Coste de la trazabilidad
 - Resumen
- **Unidad 5. La trazabilidad aplicada a la distribución.**
 - Introducción
 - Sistemas de trazabilidad en distribución: requisitos
 - Codificación electrónica automática
 - Conceptos básicos de identificación automática
 - Códigos de identificación
 - Identificación de productos
 - Identificación de agrupaciones (cajas y palés)
 - Codificación de productos y agrupaciones de peso variable
 - Código Electrónico de Producto (EPC) / Sistemas de radiofrecuencia (RFID)
 - Procesos de trazabilidad entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución
 - Intercambio de información entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución
 - Procesos y flujos de información entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución. Trazabilidad
 - Trazabilidad en las recepciones de empresas de distribución
 - Resumen
 - **Unidad 6. La trazabilidad como sistema de alerta temprana en casos de crisis.**
 - Introducción
 - Alertas alimentarias y sanitarias: protocolos de las autoridades competentes. Red de alertas alimentarias europea y española.
 - Información y actuación en caso de alertas
 - Protocolo de alertas alimentarias de la AESAN

- Red de alertas alimentarias europea y española. Información y actuación en caso de alertas
- Red nacional de vigilancia epidemiológica de España
- Planes de respuesta alerta alimentaria en otros países
- Legislación sobre retirada de productos y alertas alimentarias
 - Normativa obligatoria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos
 - Normativa voluntaria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos
- Retirada de productos: productos internos de las empresas, comunicación a los medios y tiempos de respuesta
 - Protocolos internos de las empresas para la retirada de productos en protocolos de crisis
 - Comunicación de retirada de productos en los medios. Requisitos
 - Tiempos de respuestas e información disponible por las empresas para las autoridades competentes
- Resumen