



Sistema de Autocontrol APPCC, alérgenos y desperdicio alimentario

Sku:

PH14B04C09_69782IN_1154ID

Horas: 74

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Aprender los principios de seguridad alimentaria y el modelo APPCC, abarcando aspectos como el diseño e implantación de un APPCC, los prerrequisitos como parte de autocontrol, aspectos relacionados con las seguridad e higiene en la industria alimentaria, así como los residuos y contaminantes en la misma.
- Conocer el problema de los desperdicios alimentarios, así como su contexto y marco legal para la reducción y prevención del desperdicio alimentario.
- Conocer la normativa actual para la prevención de pérdidas y despilfarro alimentario.
- Obligaciones generales de la Ley.
- Conocer las medidas de buenas prácticas de los agentes de la cadena alimentaria.
- Conocer el régimen sancionador establecido en la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

CONTENIDOS

Módulo 1. Sistema de Autocontrol APPCC

- **Unidad 1. Principios de seguridad.**
 - Los principios de la seguridad alimentaria.
- **Unidad 2. Modelo APPCC.**
 - El modelo APPCC.
- **Unidad 3. Diseño e implantación de un APPCC.**
 - Identificación de Puntos Críticos de Control.
 - Determinación de Límites Críticos.
 - Seguimiento de los Puntos Críticos de Control.
- **Unidad 4. Prerrequisitos como parte de autocontrol.**
 - Prerrequisitos.

- Prerrequisito: Control de Plagas.
- Aspectos comunes.
- Nuevas tendencias legislativas.
- Almacenes y control de vectores.
- Prerrequisito: Mantenimiento.
- Aspectos comunes.
- Peligro microbiológico en caso de avería de los equipos de frío.
- Mantenimiento. Verificación y calibración de equipos de medidas de temperatura.
- **Unidad 5. Seguridad e higiene en la industria alimentaria: tipos de productos.**
 - Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes.
 - El agua. Propiedades: pH, microorganismos, corrosión, alcalinidad, dureza, potabilidad e
 - Detergentes: Neutros, amoniacados, desengrasantes.
 - Desinfectantes: Cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos.
 - Productos de descomposición bio36.
 - Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria.
 - La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones.
 - Etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Pictogramas referentes al tipo de superficies y al método de utilización.
 - Los productos y la corrosión de los equipos. Aleaciones de aluminio. Aceros inoxidable. Materiales plásticos.
 - Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria.
 - Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza.
- **Unidad 6. Seguridad e higiene en la industria alimentaria: normas y buenas prácticas.**
 - Normativa sobre manipulación de alimentos.
 - Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria.
 - Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria.
 - Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos.
 - La salud del trabajador de la industria alimentaria.
- **Unidad 7. Gestión de sistemas de seguridad alimentaria: trazabilidad y acciones correctivas.**
 - Acciones correctivas.
 - Manejo y retirada de productos no seguros.
- **Unidad 8. El control documental de los alérgenos.**
 - Desarrollar los documentos del sistema APPCC para el control de los alérgenos.
 - Principios generales.
 - Constitución del equipo responsable.
 - Descripción de las instalaciones.
 - Descripción de los productos.
 - Diagramas de flujo.
 - Descripción de los procedimientos de elaboración.
 - Análisis de los peligros.
 - Determinación de PCC's.

- Cuadros de gestión.
- Sistemas de gestión documental.
- Verificación.
- Diferentes nombres para un mismo fin. El control documental de los alérgenos.
- **Unidad 9. Seguridad e higiene en la industria alimentaria: residuos y contaminantes.**
 - Origen y características de los vertidos de las distintas 26.
 - Subproductos derivados y deshechos.
 - Recogida selectiva de residuos.
 - Toma de muestras.
 - Gestión administrativa de residuos peligrosos.
 - Emisiones a la atmósfera.
 - Otros tipos de contaminación: contaminación acústica.
 - Normativa en materia de residuos.
- **Unidad 10. Condiciones de la temperatura de almacenaje.**
 - Almacenamiento a temperatura ambiente.
 - Almacenamiento en refrigeración.
 - Abatidor.
 - Cámara.
 - Almacenamiento ultracongelación y posterior mantenimiento en congelación.
 - Ultracongelación en túnel de IQF.

Módulo 2. Alérgenos E Intolerancias Alimentarias Según El Reglamento UE 1169/2011 Y Real Decreto 126/2015

Unidad 1. Reacciones adversas a los alimentos

Introducción.

Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población.

Alergias alimentarias.

Intolerancias alimentarias.

Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.

Prevención de las reacciones adversas a los alimentos.

Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.

Unidad 2. Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

Introducción.

Marco legal de referencia.

Reglamento (UE) nº1169/2011.

Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.

Unidad 3. Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados

Introducción.

Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.

Análisis del riesgo.

Gestión del riesgo.

Comunicación del riesgo.

Unidad 4. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados

Introducción.

Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

Glosario

Unidad 5. Documentación adicional:

La normativa por la que se regula la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Ejemplos de adaptación documental a disposición del cliente.

Ejemplos documentación orientativa interna.

Módulo 3. Novedades sobre la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Normativa 2025

Unidad 1. Introducción al problema del desperdicio alimentario

1. ¿Qué es el desperdicio alimentario?
2. Cifras clave en España y Europa
3. Impactos del desperdicio: social, económico y ambiental
4. Antecedentes normativos en la UE y en España

Unidad 2. Marco legal. Ley 1/2025, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

1. Contexto y objetivos de la Ley
2. Principios rectores
3. Ámbito de aplicación: ¿a quién afecta la Ley?
4. Definiciones clave: pérdida, desperdicio, jerarquía de prioridades, etc.

Unidad 3. Obligaciones generales de la Ley

1. Plan de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario
2. Obligaciones según el tipo de operador
3. Jerarquía de uso de los alimentos
4. Obligación de donación: condiciones y protocolos
5. Gestión y trazabilidad

Unidad 4. Medidas de buenas prácticas de los agentes de la cadena alimentaria

1. Medidas de buenas prácticas a desempeñar por las empresas que venden alimentos al consumidor final
2. Medidas de buenas prácticas para el sector de la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios
3. Instrumentos para el fomento y control de la reducción y prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario
4. Fechas de consumo preferente

Unidad 5. Sanciones y régimen de control

1. Catálogo de infracciones
2. Sanciones correspondientes
3. Mecanismos de control e inspección
4. Entrada en vigor de la ley