



Sistema de Autocontrol APPCC, alérgenos y desperdicio alimentario

Sku:

PH14B04C09_15316IN_52317IN

Horas: 64

Formato: HTML

OBJETIVOS

Modulo 1:

- 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 la seguridad e higiene en la industria alimentaria, así como los residuos y contaminantes en la misma.

Modulo 2:

- Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias, de obligado cumplimiento a partir del 13 de diciembre de 2014.
- Conocer los requerimientos del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba 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.
- Mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas.
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre las principales alergias e intolerancias alimentarias, así como las posibles consecuencias derivadas de la presencia accidental o no declarada en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles a los mismos.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poner en práctica Buenas Prácticas de Manipulación de Alérgenos en la empresa del sector alimentario donde desarrollen su actividad.

Modulo 3:

- Interpretar la normativa vigente sobre la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Advertir de las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria en torno a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Identificar las buenas prácticas que imponer para minimizar las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Establecer pautas correctas frente a la designación de fechas de consumo preferente.
- Distinguir las infracciones y sanciones impuestas por ley frente al desperdicio alimentario.

CONTENIDOS

Modulo 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 bioquímica.

- 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 inoxidables. 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 industrias alimentarias.
 - 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.

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

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.

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.

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.

Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados

Introducción.

Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

Glosario

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.

Modulo 3. Desperdicio alimentario. Exigencias a implantar según el proyecto de ley.

Unidad 1. Pautas para hacer frente a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

Introducción

Fundamentos de la normativa

Obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria

Fechas de consumo preferente

Instrumentos para el fomento y control de las pérdidas y el desperdicio alimentario

Infracciones y sanciones

Resumen