



## 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