

Cultura de la seguridad alimentaria, nuevo reglamento 2021/382 y manipulación de alimentos

60 Horas

Objetivos:

- Conocer la normativa actual que rige la seguridad alimentaria en nuestro país y en la comunidad europea, teniendo en cuenta las nuevas directrices que son de aplicación directa por el nuevo Reglamento UE 2021/382.
- Aprender de una manera práctica las bases de manipulación de alimentos, el sistema APPCC, la seguridad alimentaria, y la gestión de alérgenos.

Contenidos:

Introducción

MÓDULO 1: Manipulación de alimentos

Tema 1.1 - La manipulación de alimentos

La formación del manipulador de alimentos.

Obligaciones del manipulador de alimentos.

Tema 1.2 - Sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC.

Definición del sistema APPCC. Aplicación del sistema APPCC.

Tema 1.3 - Peligros en los alimentos

Modelo cadena de producción.

Tipos de peligros. Tipos de microorganismos patógenos.

Factores que favorecen la proliferación de microorganismos.

Medidas preventivas.

Métodos de limpieza y desinfección. Técnicas de limpieza y desinfección.

Métodos de conservación.

Tema 1.4 - Enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas.

Conceptos de enfermedades de transmisión alimentaria.

Razones que explican por qué pueden transmitir enfermedades los alimentos.

Elementos de la toxiinfección alimentaria.

Vías de infección.

Alimentos de alto riesgo.

Personas susceptibles a enfermedad.

Síntomas y mortalidad. Enfermedades.

Tema 1.5 - Prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos: Limpieza y desinfección.

Detergentes y tipos de detergentes. Técnicas de desinfección.

Aspectos a tener en cuenta en la limpieza.

Desinfección y desratización: Control de plagas.

MÓDULO 2: APPCC Y TRAZABILIDAD.

Tema 2.1 - Aplicación del sistema APPCC

El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en fabricación o terminados.

El APPCC aplicado al proceso de producción.

El APPCC en el personal. El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.

El APPCC en el transporte. El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.

El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.

El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.

Normativa y contenidos específicos por sectores

Modelos de planes de APPCC.

Tema 2.2 -Trazabilidad y seguridad

Definición y objetivos

Tipos de trazabilidad, responsabilidad y beneficios.

MÓDULO 3: Gestión de alérgenos.

Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados

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

Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

MÓDULO 4: Reglamento (UE) 2021/382

Tema 4.1 - Cultura de seguridad alimentaria y redistribución de alimentos

Compromiso de empresa y trabajadores.

Plan de Higiene y Seguridad Alimentaria. Lista de normativas a cumplir.

Plan de formación en seguridad e higiene alimentaria.