959 830 780 / 640 798 742

info@inafe.es

CURSO SUPERIOR DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA EMPRESA. SISTEMA APPCC (ONLINE)

350,00 € - 483,00 €

La seguridad alimentaria es la existencia de condiciones que posibilitan a los seres humanos tener acceso físico, económico y de manera socialmente aceptable a una dieta segura, nutritiva y acorde con sus preferencias culturales, que les permita satisfacer sus necesidades alimentarias y vivir de una manera productiva y saludable. Con este curso se pretende formar en el ámbito de los sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos, para así evitar tomar alimentos contaminados e implantar el sistema de autocontrol APPCC en las empresas.n

Categorías: Calidad, Cursos online, Prevención de Riesgos Laborales Calidad Medioambiente I+D+I |

INFORMACIÓN

Duración	240 h

Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIAnIntroducción.nQué se entiende por seguridad alimentaria.nLa cadena alimentaria: “del campo a la mesa”.n¿Qué se entiende por trazabilidad?nUNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL R.D. 865/2003nDiseño, funcionamiento y modelosnPrograma de mantenimiento o tratamientonToma de muestrasnControl analíticonUNIDAD DIDÁCTICA 3. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓNnConocimientos generales de la química del aguanBuenas prácticas de limpieza y desinfecciónnTipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantesnRegistro de productos autorizadosnOtros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicosnUNIDAD DIDÁCTICA 4. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORALnConceptosnMarco normativonRiesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la saludnMedidas preventivasnInformación sobre los riesgosnUNIDAD DIDÁCTICA 5. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOSnIntroducciónn¿Qué es el sistema APPCC?nOrigen del sistema APPCCnDefinicionesnPrincipios del sistema APPCCnRazones para implantar un sistema APPCCnLa aplicación del sistema APPCCnVentajas e inconvenientes del sistema APPCCnCapacitaciónnUNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROLnIntroduccióónnLos peligros y su importancianTipos de peligrosnMetodología de trabajonFormación del equipos de trabajonPuntos de control críticos y medidas de controlnElaboración de planos de instalacionesnAnexonUNIDAD DIDÁCTICA 7. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCCn¿Qué es el plan APPCC?nSelección de un equipo multidisciplinarnDefinir los términos de referencianDescripción del productonIdentificación del uso esperado del productonElaboración de un diagrama de flujonVerificar

"in situ" el diagrama de flujonIdentificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de controlnIdentificación de los puntos de control críticosnEstablecimiento de límites críticos para cada punto de control críticonEstablecer un sistema de vigilancia de los PCCsnEstablecer las acciones correctorasnVerificar el sistemanRevisión del sistemanDocumentación y registronAnexo. Caso prácticonUNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIASnIntroducciónnDiseño de planes generales de higienenUNIDAD DIDÁCTICA 9. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCCnIntroducciónnRequisitos para la implantaciónnEquipo para la implantaciónnSistemas de vigilancianRegistro de datosnInstalaciones y equiposnMantenimiento de un sistema APPCCnUNIDAD DIDÁCTICA 10. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLEnConceptos básicosnEl manipulador en la cadena alimentarianConcepto de alimentonNociones del valor nutricionalnRecomendaciones alimentariasnEl nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrolnUNIDAD DIDÁCTICA 11. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGOnManipulador de alimentos de mayor riesgonProfundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgonRequisitos de los manipuladores de alimentosnCumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidadnUNIDAD DIDÁCTICA 12. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOSnIntroducciónnRecepción de materias primasnLos métodos de conservación de los alimentosnEnvasado y presentación de los alimentosnEtiquetado de los alimentos y las marcas de salubridadnTrazabilidadnPrácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentosnRequisitos de los materiales en contacto con los alimentosnDistribución y ventanUNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOSnBuenas prácticas de manipulaciónnHigiene del manipuladornHábitos del manipuladornEstado de salud del manipuladornHigiene en locales, útiles de trabajo y envasesnLimpieza y desinfecciónnControl de plagasnPrácticas peligrosas en la manipulación de alimentosnUNIDAD DIDÁCTICA 14. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOSnConcepto de contaminación y alteración de los alimentosnCausas de la alteración y contaminación de los alimentosnOrigen de la contaminación de los alimentosnLos microorganismos y su transmisiónnLas enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentosn