Alérgenos y APPCC para productos cárnicos

Área: Alimentación / Hostelería - Plataforma
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 450.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

• Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alergénicos. • Conocer la normativa vigente en alérgenos. • Aplicar en la actividad laboral la prevención y el mantenimiento de los alimentos con alérgenos. • Ayudar a los establecimientos a cumplir con sus obligaciones en materia de seguridad alimentaria. Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) y un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) En la comercialización de Productos Cárnicos. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas de la rama de comercialización de productos cárnicos. Sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

CONTENIDOS

Alergias e intolerancias alimentarias - 1 Alergias e intolerancias alimentarias - 1.1 Definiciones y conceptos básicos - 1.2 Tipos de alergias e intolerancias alimentarias - 1.3 Calidad de vida. Restricciones - 1.4 Cuestionario: Alergias e intolerancias alimentarias - 2 Tipos de alérgenos contemplados en la normativa - 2.1 Sustancias que causan alergias e intolerancias - 2.2 Manipulación y características - 2.3 Cuestionario: Tipos de alérgenos contemplados en la normativa - 3 Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias - 3.1 Selección de productos - 3.2 Contaminación cruzada - 3.3 Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies - 3.4 Cuestionario: Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias - 4 Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento - 4.1 Disposiciones nacionales - 4.2 Disposiciones comunitarias de directa aplicación - 4.3 Cuestionario: Normativa y legislación de aplicación - 5 Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación - 5.1 APPCC - 5.2 Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos - 5.3 Ejemplo de Aplicación del APPCC - 5.4 Gestión de alérgenos - 5.5 Etiquetado - 5.6 Declaración de alérgenos en alimentos envasados - 5.7 Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración - 5.8 Cuestionario: Gestión de alérgenos - 6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación - 6.1 EJEMPLO PRÁCTICO 1 - ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS - 6.2 EJEMPLO PRÁCTICO 2 - ENVASADO Y ETIQUETADO - 6.3 EJEMPLO PRÁCTICO 3 - IDENTIFICACIÓN CORRECTA DE PRODUCTOS A GRANEL - 6.4 Cuestionario: Obligaciones de los establecimientos de alimentación - 6.5 Cuestionario: Cuestionario final - APPCC para productos cárnicos - 1 Objetivos - 1.1 Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos - 2 Ámbito de aplicación - 2.1 Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores - 2.2 Utilización - 2.3 Definiciones - 3 Producción primaria - 3.1 Higiene del medio - 3.2 Produccion higiénica de materias primas de los alimentos - 3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte - 3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal - 4 Proyecto y construcción de las instalaciones - 4.1 Emplazamiento - 4.2 Edificios y salas - 4.3 Equipo - 4.4 Servicios - 5 Control de las operaciones - 5.1 Control de los riesgos alimentarios - 5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene - 5.3 Requisitos relativos a las materias primas - 5.4 Envasado - 5.5 Agua - 5.6 Dirección y supervisión - 5.7 Documentación y registros - 5.8 Procedimientos para retirar alimentos - 5.9 Cuestionario: Cuestionario repaso T1 al T5 - 6 Instalaciones - 6.1 Mantenimiento y limpieza - 6.2 Programa de limpieza - 6.3 Sistemas de lucha contra las plagas - 6.4 Tratamiento de los desechos - 6.5 Eficacia de la vigilancia - 7 Instalaciones - higiene personal - 7.1 Estado de salud - 7.2 Enfermedades y lesiones - 7.3 Aseo personal - 7.4 Comportamiento personal - 7.5 Visitantes - 8 Transporte - 8.1 Consideraciones generales - 8.2 Requisitos - 8.3 Utilización y mantenimiento - 9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores - 9.1 Identificación de los lotes - 9.2 Información sobre los productos - 9.3 Etiquetado - 9.4 Información a los consumidores - 10 Capacitación - 10.1 Conocimientos y responsabilidades - 10.2 Programas de capacitación - 10.3 Instrucción y supervisión - 10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos - 11 Sistema de análisis de peligros - 11.1 Preámbulo - 11.2 Definiciones - 11.3 Principios del sistema de HACCP - 11.4

Directrices para la aplicación del sistema de HACCP - 11.5 Aplicación - 11.6 Cuestionario: Cuestionario repaso T6 al T11 - 12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos - 12.1 Introducción - 12.2 Definicion de criterios microbiológicos - 12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos - 12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos - 12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos - 12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios - 12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación - 12.8 Presentación de informes - 13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos - 13.1 Introducción - 13.2 Ámbito de aplicación - 13.3 Definiciones - 13.4 Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos - 13.5 Directrices para la aplicación - 14 Caso Práctico - 14.1 Caso práctico - 15 APPCC para productos cárnicos - 15.1 Introducción - 15.2 Documentación de un sistema APPCC y una GPCH - 15.3 Requisitos para una práctica correcta de higiene - 15.4 Condiciones aplicables a los productos - 15.5 Aspectos a contemplar - 16 Formación de trabajadores - 16.1 Responsables del diseño y ejecución de las actividades - 16.2 Actividades formativas y su contenido - 16.3 Medidas de control - 16.4 Registros - 17 Condiciones y mantenimiento de locales y equipos - 17.1 Condiciones y mantenimiento de los establecimientos - 17.2 Actividades a realizar - 17.3 Medidas de control - 17.4 Registros - 18 Limpieza y desinfección - 18.1 Actividades a realizar - 18.2 Medidas de control - 18.3 Registros - 19 Control de plagas - 19.1 Actividades a realizar - 19.2 Medidas de control - 19.3 Registros - 20 Abastecimiento de agua - 20.1 Actividades a realizar - 20.2 Medidas de control - 20.3 Registros - 21 Buenas prácticas de manipulación y elaboración - 21.1 Condiciones sanitarias de manipulación y comercialización - 21.2 Medidas de control - 21.3 Registros - 22 Trazabilidad - 22.1 Trazabilidad - 22.2 Actividades a contemplar - 22.3 Registros - 23 Requisitos para un plan APPCC - 23.1 Introducción - 23.2 Requisitos generales - 23.3 Descripción del producto - 23.4 Uso de los productos y población de destino - 23.5 Diagramas de flujo - 23.6 Análisis de peligros - 23.7 Medidas preventivas - 23.8 Puntos de control crítico - PCC - 23.9 Límites críticos - 23.10 Medidas de vigilancia - 23.11 Acciones correctoras - 23.12 Verificaciones - 23.13 Registros - 24 Anexos - 24.1 Anexo 1 - 24.2 Anexo 2 - 24.3 Anexo 3 - 24.4 Anexo 4 - 24.5 Anexo 5 - 24.6 Anexo 6 - 24.7 Anexo 7 - 24.8 Anexo 8 - 24.9 Anexo 9 - 24.10 Anexo 10 - 24.11 Anexo 11 - 24.12 Anexo 12 - 24.13 Anexo 13 - 24.14 Anexo 14 - 24.15 Cuestionario: Cuestionario final -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.