

SEGURIDAD ALIMENTARIA SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL (APPCC)

FICHA CURSO

CES2840DG-001

1. DATOS GENERALES

1.1.	NOMBRE CURSO:	SEGURIDAD ALIMENTARIA SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL (APPCC)
1.2.	CÓDIGO A.F.:	CES6819DG-001
1.3.	HORAS LECTIVAS:	60
1.4.	CAMPUS:	aula.mformacion.es
1.5.	MODALIDAD IMPARTICIÓN:	TELEFORMACIÓN
1.6.	TITULACIONES:	CERTIFICACIÓN
1.7.	TIPO AA.FF:	CURSO ESPECIALIDAD
1.8.	CURSO BAREMABLE:	NO
1.9.	CURSO CON CRÉDITOS:	NO
1.10.	FAMILIA CATÁLOGO:	SEGURIDAD ALIMENTARIA
1.11.	ÁREA CATÁLOGO:	SEGURIDAD E HIGIENE

2. DESCRIPCIÓN ACCIÓN FORMATIVA:

Desde el año 1995 con la entrada en vigor el Real Decreto 2207/1995, las empresas alimentarias (incluido el sector de restauración colectiva) tienen la obligación legal de aplicar en sus establecimientos los Prerrequisitos previos a la implantación del Sistema APPCC y posteriormente (en caso de ser necesario según el tipo de empresa) la aplicación del plan APPCC con el análisis de los Puntos de Control Crítico. Este Real Decreto está derogado desde la entrada en vigor del paquete de Higiene y más concretamente de Reglamento Comunitario 852/2004 de 29 de abril de 2004.

3. PARA QUE TE PREPARA:

El presente curso tiene por objetivo capacitar al alumno para establecer un sistema de autocontrol que garantice la seguridad alimentaria minimizando cualquier mínimo riesgo posible y/o ejecutando las medidas correctoras necesarias.

4. SALIDAS LABORALES:

Desarrollo del departamento de calidad y logística en alimentos.

5. METODOLOGÍA Y RECURSOS:

5.1. RECURSOS DIDÁCTICOS:

- Plataforma Elearning disponible las 24 horas del día y los 365 días del año. Con Agenda personalizada, Foros, Chat, Videoconferencia, Correo Electrónico, Informes de Seguimiento.
- Documentos de textos digitalizados.
- Material audiovisual.
- Imágenes. Imágenes o gráficas que representan elementos relacionados con el tema del curso.
- Contenido Interactivo.
- Pruebas de Evaluación

ANOTACIONES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

SEGURIDAD ALIMENTARIA SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL (APPCC)

FICHA CURSO

CES2840DG-001

5.2. RECURSOS DOCENTES:

- Tutor.- Será el encargado de adaptar los bloques didácticos a las necesidades metodológicas del curso y del alumno, crear y subir recursos didácticos al aula, establecer los criterios de seguimiento y evaluación del alumno; así como resolver todas las dudas que pueda plantear el alumno durante la ejecución del curso.
- Dinamizador.- Será el encargado de crear un sistema fluido comunicación dentro del curso, Gestionar, dinamizar, orientar y fomentar la participación del al alumno dentro del curso.

5.3. RECURSOS ALUMNOS:

- Internet (Wifi, ADSL, Fibra, Datos Móviles)
- Ordenador, Tablet, Notebook, Smartphone (se aconseja Android)
- Navegador FireFox, Chrome. En caso de utilizar sistema operativo iOS se aconseja utilizar un navegador nativo Chrome o Firefox para iOS.

6. PROGRAMA

UNIDAD 1. HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

1.1 Higiene y seguridad alimentaria, ¿qué son?

- 1.1.1. Higiene alimentaria
- 1.1.2. Medidas de control de higiene alimentaria
- 1.1.3. Prácticas deficientes en el ámbito de la higiene alimentaria
- 1.1.4. Seguridad alimentaria

1.2. La cadena alimentaria

- 1.2.1. Los agentes que intervienen en la cadena alimentaria

1.3. El manipulador de alimentos

- 1.3.1. Normas básicas que debe seguir un manipulador de alimentos
- 1.3.2. Higiene personal
- 1.3.3. ¿Cómo se deben lavar las manos?

1.4. Responsabilidades del manipulador de alimentos

1.5. Motivos por los que se pueden contaminar los alimentos

- 1.5.1. Químicos
- 1.5.2. Físicos.
- 1.5.3. Biológicos

1.6. Contaminación cruzada. ¿Qué es?

1.7. Cómo colocar los productos en el frigorífico

ANOTACIONES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SEGURIDAD ALIMENTARIA SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL (APPCC)

FICHA CURSO

CES2840DG-001

UNIDAD 2. SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS: CONTAMINACIÓN Y ALTERACIÓN

- 2.1. Salubridad de los alimentos
- 2.2. Contaminación de alimentos
 - 2.2.1. Tipos de contaminación
 - 2.2.2. Fuentes de contaminación
- 2.3. Alteración de alimentos

UNIDAD 3. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETA)

- 3.1. Conceptos y definiciones
- 3.2. Principales causas de aparición de una ETA
- 3.3. Clasificación de las enfermedades de transmisión alimentaria
 - 3.3.1. Infecciones alimentarias
 - 3.3.2. Intoxicaciones alimentarias
- 3.4. Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD 4. INTRODUCCIÓN Y PRINCIPIOS AL SISTEMA APPCC

- 4.1. Antecedentes históricos
- 4.2. Introducción y conceptos básicos
- 4.3. El plan de análisis de peligros y puntos de control críticos
- 4.4. Principios del sistema APPCC
- 4.5. Archivo multimedia: "Principios básicos del Sistema de APPCC"

UNIDAD 5. FASES PREVIAS AL DISEÑO DEL APPCC

- 5.1. Fases previas al diseño del APPCC
 - 5.1.1. Fases previas: formación del equipo de trabajo de APPCC
 - 5.1.2. Fases previas: descripción de los productos y actividades
 - 5.1.3. Fases previas: creación de un diagrama de flujos
 - 5.1.4. Verificación de nuestros diagramas de flujos
- 5.2. Requisitos previos a la implantación del sistema APPCC
 - 5.2.1. Introducción a los Planes de Implantación de APPCC.

UNIDAD 6. IMPLANTACIÓN APPCC

- 6.1. Implantación de los 7 principios
 - 6.1.1. Fase 5 / Principio 1: Realizar el análisis de peligros y determinar las medidas preventivas
 - 6.1.2. Fase 6 / Principio 2: Identificar los puntos de control críticos (PCC)
 - 6.1.3. Fases 7 / Principios 3: Establecer límites críticos para cada PCC
 - 6.1.4. Fase 8 / Principio 4: Establecer un sistema de supervisión o vigilancia
 - 6.1.5. Fase 9 / Principio 5: Establecer las acciones correctoras
 - 6.1.6. Fase 10 / Principio 6: Comprobación del sistema
 - 6.1.7. Fase 11 / Principio 7: Establecimiento de un sistema de documentación y registro

ANOTACIONES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SEGURIDAD ALIMENTARIA SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL (APPCC)

FICHA CURSO

CES2840DG-001

- 6.2. Implantación de planes: prácticas correctas de higiene
 - 6.2.1. Diseño higiénico de los locales, equipos y utensilios
 - 6.2.2. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios
 - 6.2.3. Guía prácticas correctas de higiene y manipulación
 - 6.2.4. Plan de limpieza y desinfección
 - 6.2.5. Plan de Gestión de Residuos
 - 6.2.6. Plan de control de Plagas
 - 6.2.7. Plan de Control de agua de abastecimiento
 - 6.2.8. Plan de Control de proveedores
 - 6.2.9. Plan de trazabilidad
 - 6.2.10. Plan de formación de manipuladores
 - 6.2.11. Archivo multimedia: "Pasos en la implantación de un Sistema APPCC"

ANOTACIONES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....