



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Experto en seguridad alimentaria

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Con este curso se pretende obtener una idea general del proceso del alimento desde su cultivo hasta el consumo, adquirir conocimientos de trazabilidad, aprendizaje del sistema APPCC, la identificación de los puntos de control críticos para poder prevenir posibles dificultades.

CONTENIDOS

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. La Manipulación de los alimentos
2. Conceptos básicos
3. La formación del manipulador de alimentos
4. Obligaciones del manipulador de alimentos
5. Sistema de Autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
6. Definición de Sistema APPCC
7. Aplicación del Sistema APPCC
8. El equipo de APPCC
9. Peligros en los alimentos
10. La cadena alimentaria

11. Tipos de peligros
12. Medidas preventivas
13. Alérgenos e intolerancias alimentarias
14. Las enfermedades de Transmisión Alimentaria. Medidas preventivas
15. Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria
16. Elementos de la toxiinfección alimentaria
17. Principales enfermedades de transmisión alimentaria
18. Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección
19. Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección
20. Buenas prácticas de manipulación
21. Limpieza y desinfección
22. Desinsectación y desratización. Control de plagas
23. Higiene de locales y equipos

SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC

1. Fundamentos de la Seguridad Alimentaria
2. Qué se entiende por seguridad alimentaria
3. La cadena alimentaria: "del campo a la mesa".
4. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
5. Introducción al Análisis de Peligros y Puntos de Control
6. Origen del sistema APPCC
7. Razones para implantar un sistema APPCC
8. Beneficios e inconvenientes
9. Principios del APPCC
10. Introducción a los Peligros. Importancia y Control
11. Los peligros y su importancia
12. Tipos de peligros
13. Puntos de control críticos y medidas de control
14. Anexo: Ejemplo práctico de control de peligros
15. Etapas de un Sistema APPCC
16. ¿Qué es el plan APPCC?
17. Selección de un equipo multidisciplinar (equipo APPCC)
18. Definir los términos de referencia

19. Descripción del producto
20. Identificación del uso esperado del producto
21. Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación)
22. Verificar "in situ" el diagrama de flujo
23. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
24. Identificación de los puntos de control críticos (PCC)
25. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
26. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
27. Establecer las acciones correctoras
28. Verificar el sistema
29. Revisión del sistema
30. Documentación y registro
31. Anexo. Caso práctico
32. Planes Generales de Higiene en las Empresas Alimentarias
33. Diseño de planes generales de higiene
34. Implantación y Mantenimiento de un Sistema APPCC
35. Requisitos para la implantación
36. Equipo para la implantación
37. Sistemas de vigilancia
38. Registro de datos
39. Instalaciones y equipos
40. Mantenimiento de un sistema APPCC
41. Glosario
42. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
44. Trazabilidad y seguridad
45. Trazabilidad y seguridad
46. Legislación y Normativas
47. Leyes de carácter horizontal
48. Leyes de carácter vertical
49. Productos con denominación de calidad
50. Productos ecológicos
51. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
52. Prerrequisitos del APPCC
53. Principios del sistema APPCC

54. Implantación del sistema
55. Envasado y etiquetado
56. Sistemas de envasado
57. Etiquetado de los productos
58. Registro de los productos
59. Definición por lotes. Agrupación de productos
60. Automatización de la trazabilidad
61. Sistemas de identificación

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SEGÚN EL REGLAMENTO UE 1169/2011 Y REAL DECRETO 126/2015

1. Reacciones adversas a los alimentos
2. Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población
3. Alergias alimentarias
4. Intolerancias alimentarias
5. Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias
6. Prevención de las reacciones adversas a los alimentos
7. Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico
8. Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
9. Marco legal de referencia
10. Reglamento (UE) nº 1169/2011
11. Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero
12. Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados
13. Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación
14. Análisis del riesgo
15. Gestión del riesgo
16. Comunicación del riesgo
17. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados
18. Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas
20. Glosario
21. - Contenidos del CD (Alérgenos e intolerancias alimentarias según el Reglamento UE 1169/2011 y Real Decreto 126/2015):

22. 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
23. Ejemplos de adaptación documental a disposición del cliente
24. Ejemplos documentación orientativa interna



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es