



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Gestión de Seguridad Alimentaria en la Empresa

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

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

OBJETIVOS

Gracias al curso, el alumno alcanzará una visión global y completa compuesta por el compendio de funciones y conceptos que asedian el ámbito de la seguridad alimentaria. Nos acercamos a la concienciación de todos los profesionales del ámbito alimentario de la importancia de su labor, de sus buenas prácticas, ya que de ellos depende, en gran medida, que se extienda la seguridad alimentaria en la población. Con el 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.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS DE LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN Y EL DESARROLLO MICROBIANO EN LOS ALIMENTOS

1. ¿Qué es el plan APPCC?
2. Selección de un equipo multidisciplinar
3. Definir los términos de referencia
4. Descripción del producto
5. Identificación del uso esperado del producto

6. Elaboración de un diagrama de flujo
7. Verificar "in situ" el diagrama de flujo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PATÓGENOS QUE PROVOCAN ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

1. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
2. Identificación de los puntos de control críticos
3. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EVALUACIÓN DEL SISTEMA HACCP

1. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
2. Establecer las acciones correctoras
3. Verificar el sistema
4. Revisión del sistema
5. Documentación y registro

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS DE LOS PRINCIPIOS DEL HACCP

1. Introducción
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Origen del sistema APPCC
4. Definiciones
5. Principios del sistema APPCC
6. Razones para implantar un sistema APPCC
7. La aplicación del sistema APPCC
8. Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
9. Capacitación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. IDENTIFICACIÓN DE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

1. Introducción

2. Los peligros y su importancia
3. Tipos de peligros
4. Metodología de trabajo
5. Formación del equipos de trabajo
6. Puntos de control críticos y medidas de control
7. Elaboración de planos de instalaciones
8. Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN RESTAURACIÓN

1. Alergias alimentarias
2. - Datos generales
3. - Síntomas
4. - Diagnóstico de la alergia a los alimentos
5. - Síntomas más habituales de las alergias
6. - Situaciones de riesgo
7. - Ideas sobre el tratamiento de alergias
8. - Tratamiento de alergia a los alimentos
9. - Alimentos alergénicos
10. Intolerancia al gluten
11. Principios del control de alérgenos
12. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
13. - Principales novedades
14. - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
15. Nuevas normas
16. Cómo facilitar la información al consumidor
17. Legislación aplicable al control de alérgenos



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