ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

# LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

# Guía del Curso
# Seguridad Alimentaria en Comercios de Frutas y Hortalizas

---

Modalidad de realización del curso: Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

---

## OBJETIVOS

Informar de los peligros inherentes a los alimentos. Enseñar las prácticas correctas de higiene a todo el personal que forma parte de una empresa alimentaria. Ayudar a las empresas a cumplir con sus obligaciones. Aprender a desarrollar los programas de control de requisitos de seguridad alimentaria. Concienciar a empresarios y a trabajadores de la importancia de la cultura de la seguridad alimentaria y de la utilidad de los sistemas de gestión basados en los principios de los APPCC en este sector específico.

## CONTENIDOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA - UNA OBLIGACIÓN LEGAL Y MORAL

1. Un poco de historia
2. Descubriendo microorganismos
3. Las primeras normas de control alimentario
4. De la granja a la mesa
5. Principales instituciones en materia de seguridad alimentaria y salud pública
6. Necesidad de un marco normativo

7. El Codex Alimentarius
8. Autoridades competentes en España
9. Relación de normas de obligado cumplimiento
10. Guías de ayuda - Guías sectoriales
11. El Registro General Sanitario
12. Definiciones
13. Actividad práctica

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS PELIGROS BIOLÓGICOS PARA LA SALUD

1. Primeros pasos
2. Peligros biológicos
3. Campilobacteriosis
4. Salmonelosis
5. Listeria
6. Escherichia coli
7. Yersinia enterocolítica
8. Norovirus
9. Virus de la hepatitis E
10. Anisakis
11. Biotoxinas marinas
12. Otros peligros biológicos de origen alimentario
13. Cuadro resumen
14. Actividad - Identificando peligros

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS PELIGROS QUÍMICOS PARA LA SALUD

1. Peligros químicos
2. Contaminantes
3. Acrilamida
4. Plaguicidas y fitosanitarios
5. Aditivos alimentarios
6. Actividad - Los sulfitos

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. LOS PELIGROS FÍSICOS PARA LA SALUD

1. Peligros físicos
2. Peligros debidos a la presencia de alérgenos
3. Materiales en contacto con los alimentos
4. Programas de control de peligros realizados por las autoridades sanitarias
5. Actividad - Sistemas de control de peligros físicos
6. Actividad - Cajas de madera
7. Actividad - Medidas correctoras ante una inspección de control

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. LOS PRERREQUISITOS

1. Qué son los prerrequisitos PPR
2. Prerrequisitos esenciales
3. PPR - infraestructuras
4. PPR - limpieza y desinfección
5. PPR - control de plagas
6. PPR - mantenimiento de instalaciones y equipos
7. PPR - alérgenos
8. PPR - gestión de residuos
9. PPR - control del agua
10. PPR - formación del personal
11. PPR - trazabilidad
12. PPR - control de materias primas y proveedores
13. PPR - control de temperaturas - Mantenimiento de la cadena de frío
14. Actividad - Envases de aluminio
15. Actividad - Requisitos de las salas de manipulación
16. Actividad - Ejecución del plan L-D
17. Actividad - Prevención vs corrección
18. Actividad - Presencia de alérgenos en cada fase
19. Actividad - Medición de cloro residual
20. Actividad - Trazabilidad de producto no conforme

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN COMERCIOS DE FRUTAS Y VERDURAS

1. Qué son las BPH
2. Relación de las BPH con los PPR
3. Comprobación de las buenas prácticas
4. BPH en comercios de frutas y verduras
5. Prácticas correctas en relación con la higiene personal
6. Prácticas correctas en relación con la manipulación
7. Prácticas correctas en relación con la limpieza y desinfección
8. Prácticas correctas en relación con el almacenamiento y el transporte
9. En relación con la gestión de los alérgenos
10. Prácticas correctas en relación con el control de plagas
11. Prácticas correctas en relación con la venta

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS DE LOS PELIGROS Y LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS - APPCC

1. Qué son los APPCC
2. Principios del APPCC
3. Análisis de Peligros - principio 1
4. Determinación de los Puntos de Control Críticos - principio 2
5. Límites críticos - principio 3
6. Vigilancia de los puntos de control críticos - principio 4
7. Medidas correctivas - principio 5
8. Verificación - principio 6
9. Documentación y registro - principio 7
10. Toma de muestras
11. Controles oficiales
12. Actividad - Análisis de peligros

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD

## ALIMENTARIA EN COMERCIOS DE FRUTAS Y VERDURAS

1. Qué es el Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria
2. Que empresas deben disponer de un SGSA
3. Objetivo AUTOCONTROL
4. Criterios de flexibilidad
5. SGSA en comercios de frutas y verduras
6. Objeto del SGSA
7. Descripción de las actividades y de los procesos alimentarios
8. Referencias a la normativa aplicable
9. Identificación del equipo responsable del SGSA
10. Prerrequisitos
11. Plan de limpieza y desinfección
12. Plan de control de plagas
13. Plan de mantenimiento de las instalaciones y equipos
14. Plan de gestión de residuos
15. Plan de control de la calidad del agua
16. Plan de formación
17. Plan de trazabilidad
18. Plan de control de temperaturas
19. Plan de control de alérgenos
20. Plan de control de materias primas y proveedores
21. Buenas Prácticas de Higiene
22. Análisis de peligros
23. Verificación del sistema de autocontrol

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. INFORMACION DE VENTA AL CONSUMIDOR SOBRE LA DENOMINACION DEL PRODUCTO

1. Introducción
2. Productos carnicos envasados
3. Carnes sin envasar
4. Productos de la pesca frescos o descongelados
5. Mariscos cocidos

6. Frutas y hortalizas a granel
7. Productos de panaderia y pasteleria

## UNIDAD DIDÁCTICA 10. INFORMACION AL CONSUMIDOR SOBRE ALERGENOS

1. Informacion sobre alergenos
2. Alergenos de obligada declaración
3. Evaluacion de alergenos
4. Informacion de alergenos en alimentos envasados o no
5. Informacion sobre ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos
6. Actividad - Alergenos

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. INFORMACION NUTRICIONAL

1. Informacion nutricional en alimentos envasados
2. Informacion nutricional en alimentos sin envasar
3. Informacion nutricional de bebidas alcoholicas
4. Presentacion de la informacion nutricional en las etiquetas
5. Como se calcula el valor energetico de un alimento

## UNIDAD DIDÁCTICA 12. COVID 19 EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACION

1. Introducción
2. Integracion de las medidas preventivas frente al COVID19 dentro del sistema de autogestion de la empresa alimentaria
3. Medidas preventivas frente al COVID19 en establecimientos de alimentación
4. Ventilación
5. Reorganizacion de espacios y recorridos
6. Refuerzo de la limpieza y desinfección
7. Formacion e informacion a los trabajadores
8. Señalización
9. Refuerzo de las practicas de higiene en los procesos de manipulacion y elaboracion de

productos alimenticios

10. Refuerzo de las practicas de higiene en el proceso de venta
11. Actuaciones de vigilancia y control frente al COVID-19

## UNIDAD DIDÁCTICA 13. LA CULTURA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Bases de la cultura de seguridad alimentaria
2. La cultura de la seguridad alimentaria como obligación
3. Requisitos Voluntarios vs Obligatorios
4. Como aplicar esta nueva cultura

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

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS