



+ Información Gratis

duración total: 425 horas horas teleformación: 213 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

descripción

La manipulación de alimentos engloba, además de una preparación teórica-práctica, una concienciación sobre las medidas de seguridad y una aplicación de prácticas saludables con efectos directos hacia el consumidor/cliente. 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 y la manipulación de alimentos. 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.



^{*} hasta 100 % bonificable para trabajadores.

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.
- Adquirir conocimiento acerca de las prácticas de limpieza y desinfección de manera adecuada.
- Identificar los peligros y puntos de control críticos.
- Mejorar las medidas higiénicas en la manipulación de alimentos.
- Mejorar la salud alimentaria, tanto de los manipuladores de alimentos como de las personas para las que trabajan.

para qué te prepara

A través de este curso el alumno conocerá en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, las enfermedades que se transmiten a través del mal uso o trato de los alimentos (legionelosis, por ejemplo), todo ello centrándonos en el marco normativo vigente que avala todo tipo de actuaciones adecuadas para el mantenimiento de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos. Conoceremos cómo se llevan a cabo las buenas prácticas en torno a la limpieza y desinfección, así como las claves para la implantación y mantenimiento de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

salidas laborales

Responsables de Calidad en Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Pequeños comercios alimentarios, Laboratorios, Sanidad.

fax: 958 050 245

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Gestión de la Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación. Vol 1'
- Manual teórico 'Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación. Vol 2'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "Guía del Alumno" entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- A través del Campus Virtual: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación









plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

información y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

PARTE 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPC Y MANIPULACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción a 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?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS

- 1.Introducción
- 2.Biología y ecología del agente causal
- 3. Cadena epidemiológica de la enfermedad
- 4. Sistemas de vigilancia epidemiológica
- 5.Instalaciones de riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO DE LA LEGIONELLA

- 1. Criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis
- 2.Ámbito de aplicación
- 3. Anexos de la normativa de prevención y control de la legionelosis

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL RD 865/2003

- 1.Diseño, funcionamiento y modelos
- 2.Toma de muestras
- 3.Control analítico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 1. Conocimientos generales de la química del agua
- 2. Buenas prácticas de limpieza y desinfección
- 3. Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes
- 4. Registro de productos autorizados
- 5. Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

- 1.Conceptos
- 2.Marco normativo
- 3. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
- 4. Medidas preventivas
- 5. Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APLICACIÓN DE NORMAS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- 1.Introducción a la aplicación de normas y protocolos de seguridad
- 2. Visitas a instalaciones
- 3. Toma de muestras y medición in situ
- 4. Interpretación de la etiqueta de productos químicos
- 5. Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones
- 6. Cumplimentación de la hoja de registros de mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

- 1.Introducción al sistema APPCC
- 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

+ Información Gratis

- 7.La aplicación del sistema APPCC
- 8. Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
- 9. Capacitación
- 10.El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL

- 1.Introducción a los puntos críticos
- 2.Los peligros y su importancia
- 3. Tipos de peligros
- 4. Metodología de trabajo
- 5. Formación del equipo de trabajo
- 6. Puntos de control críticos y medidas de control
- 7. Elaboración de planos de instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL

- 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
- 8. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
- 9. Identificación de los puntos de control críticos
- 10. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
- 11. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
- 12. Establecer las acciones correctoras
- 13. Verificar el sistema
- 14. Revisión del sistema
- 15. Documentación y registro
- 16.Caso práctico

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

- 1.Introducción
- 2.Diseño de planes generales de higiene

UNIDAD DIDÁCTICA 12. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

- 1.Introducción
- 2. Requisitos para la implantación
- 3. Equipo para la implantación
- 4. Sistemas de vigilancia
- 5. Registro de datos
- 6.Instalaciones y equipos
- 7. Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 13. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

- 1.Conceptos básicos
- 2.El manipulador en la cadena alimentaria
- 3. Concepto de alimento
- 4. Nociones del valor nutricional
- 5. Recomendaciones alimentarias
- 6.El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 14. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

- 1. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
- 2. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
- 3. Requisitos de los manipuladores de alimentos

4. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 15. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.Los métodos de conservación de los alimentos
- 2.El envasado y la presentación de los alimentos
- 3.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
 - 4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
 - 5. Higiene del manipulador
 - 6. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
 - 7. Limpieza, desinfección y control de plagas

UNIDAD DIDÁCTICA 16. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- 2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
- 3. Origen de la contaminación de los alimentos
- 4.Los microorganismos y su transmisión
- 5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 17. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

- 1. Principios del control de alérgenos
- 2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- 3. Nuevas normas
- 4. Legislación aplicable al control de alérgenos
- 5. Aspectos relativos a la información suministrada al consumidor. La etiqueta
- 6.Etiquetado nutricional
- 7. Etiquetado de origen
- 8.Legibilidad
- 9. Etiquetado de alérgenos

PARTE 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
- 2.La cadena alimentaria: "del Campo a la Mesa"
- 3.¿Qué se entiende por trazabilidad?
 - 1.- Responsabilidades en la seguridad alimentaria
 - 2.- Ventajas del sistema de trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
- 2. Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
- 3. Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria
 - 1.- Sobre productos de carne de vacuno
 - 2.- Referente a productos lácteos y a la leche
 - 3.- Referente a la pesca y a sus productos derivados
 - 4.- Referente a los huevos
 - 5.- Sobre productos transgénicos
- 4. Productos con denominación de calidad
 - 1.- Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
 - 2.- Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
- 5. Productos ecológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

- 1.Introducción al APPCC
- 2.¿Qué es el sistema APPCC?
- 3. Origen del sistema APPCC

- 4. Definiciones referentes al sistema APPCC
- 5. Principios del sistema APPCC
- 6.Razones para implantar un sistema APPCC
- 7.La aplicación del sistema APPCC
 - 1.- Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
 - 2.- Aplicación de los principios del sistema APPCC
- 8. Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
 - 1.- Ventajas del sistema APPCC
 - 2.- Inconvenientes del sistema APPCC
- 9. Capacitación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción
- 2.Los peligros y su importancia
- 3. Tipos de peligros en seguridad alimentaria
 - 1.- Peligros biológicos
 - 2.- Peligros químicos
 - 3.- Peligros físicos
- 4. Metodología de trabajo
- 5. Formación del equipo de trabajo
- 6. Puntos de control críticos y medidas de control en seguridad alimentaria
- 7. Elaboración de planos de instalaciones
- 8.Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

- 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
- 8. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
- 9. Identificación de los puntos de control críticos
- 10. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
- 11. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
- 12. Establecer las acciones correctoras
- 13. Verificar el sistema
- 14. Revisión del sistema
- 15. Documentación y registro
- 16. Anexo. Caso práctico
 - 1.- Datos generales del plan APPCC.
 - 2.- Diagrama de flujo
 - 3.- Tabla de análisis de peligros
 - 4.- Determinación de puntos críticos de control
 - 5.- Tabla de control del APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANES GENERALES DE HIGIENE. PRERREQUISITOS DEL APPCC

- 1.Introducción a los Planes Generales de Higiene
- 2.Diseño de Planes Generales de Higiene
 - 1.- Plan de control de agua apta para el consumo humano
 - 2.- Plan de Limpieza y Desinfección
 - 3.- Plan de control de plagas: desinsectación y desratización
 - 4.- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
 - 5.- Mantenimiento de la cadena del frío

- 6.- Trazabilidad (rastreabilidad) de los productos
- 7.- Plan de formación de manipuladores.
- 8.- Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados al consumo humano
- 9.- Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

- 1.Introducción a la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
- 2. Requisitos para la implantación
- 3.Equipo para la implantación
- 4. Sistemas de vigilancia
 - 1.- Registros de vigilancia
 - 2.- Desviaciones
 - 3.- Resultados
- 5. Registro de datos
- 6.Instalaciones y equipos
- 7. Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1. Sistema de Trazabilidad en Seguridad Alimentaria
- 2. Estudio de los sistemas de archivo propios
- 3. Consulta con proveedores y clientes
- 4. Definición del ámbito de aplicación
 - 1.- Trazabilidad hacia atrás
 - 2.- Trazabilidad de proceso (interna)
 - 3.- Trazabilidad hacia delante
- 5. Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
- 6. Establecer registros y documentación necesaria
- 7. Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
- 8. Establecer mecanismos de comunicación entre empresas
- 9. Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ENVASADO, CONSERVACIÓN Y ETIQUETADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Sistemas de envasado
- 2.Los métodos de conservación de los alimentos
 - 1.- Métodos de conservación físicos
 - 2.- Métodos de conservación químicos
- 3. Etiquetado de los productos
 - 1.- Alimentos envasados
 - 2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 - 3.- Alimentos sin envasar
 - 4.- Etiquetado de los huevos
 - 5.- Marcas de salubridad

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción
- 2. Definición por lotes. Agrupación de productos
 - 1.- Definición por lotes
 - 2.- Agrupar los productos
 - 3.- Establecer registros y documentación necesaria
- 3. Automatización de la trazabilidad
- 4. Sistemas de identificación
 - 1.- Automatización de la trazabilidad alimentaria con códigos de barras
- 5.Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos

- 1 Definiciones
- 2.El manipulador en la cadena alimentaria
 - 1.- La cadena alimentaria
 - 2.- Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
 - 3.- Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
- 3. Concepto de alimento
 - 1.- Definición
 - 2.- Características de los alimentos de calidad
 - 3.- Tipos de alimentos
- 4. Nociones del valor nutricional
 - 1.- Concepto de nutriente
 - 2.- La composición de los alimentos
 - 3.- Proceso de nutrición
- 5. Recomendaciones alimentarias
 - 1.- Tipos de alimento y frecuencia de consumo
- 6.El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol
- 7. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
- 8. Aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 - 1.- Alimentos de alto riesgo
- 9. Requisitos de los manipuladores de alimentos
- 10. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.Introducción a la manipulación de alimentos
- 2. Recepción de materias primas
 - 1.- Condiciones generales
 - 2.- Validación y control de proveedores
- 3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
 - 1.- Requisitos en la elaboración y transformación
 - 2.- Descongelación
 - 3.- Recepción de materias primas
 - 4.- Transporte
 - 5.- Requisitos de almacenamiento de los alimentos
 - 4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
 - 1.- Instalaciones
 - 2.- Maquinaria
 - 3.- Materiales y utensilios
 - 5. Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1. Buenas prácticas de manipulación
- 2. Higiene del manipulador
 - 1.- Las manos
 - 2.- La ropa
- 3. Hábitos del manipulador
- 4. Estado de salud del manipulador
- 5. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- 6.Limpieza y desinfección
- 7. Control de plagas
 - 1.- Programa de vigilancia de plagas
 - 2.- Plan de tratamiento de plagas
- 8. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- 2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
 - 1.- Alteración alimentaria
 - 2.- Contaminación alimentaria
- 3. Origen de la contaminación de los alimentos
- 4.Los microorganismos y su transmisión
 - 1.- Factores que contribuyen a la transmisión
 - 2.- Principales tipos de bacterias patógenas
- 5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 - 1.- Clasificación de las ETA
 - 2.- Prevención de las ETA