

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

OBJETIVOS DEL CURSO

- 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.
- La nueva Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario con entrada en vigor el 2 de enero del 2023, indica que todos los establecimientos que elaboren o dispensen comida, deben tener un plan de medidas de prevención determinado cuyo fin, es reducir el volumen de desperdicios alimentarios en las distintas fases de la cadena.
- Esta formación persigue los siguientes objetivos: Conocer los requisitos de la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario y saber cómo aplicarlos en las empresas de alimentación.
- Aprender prácticas concretas de prevención, incluyendo la donación de alimentos.
- Adquirir mayor conciencia y sensibilización frente al desperdicio alimentario.

ÍNDICE

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1 La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral
 - 1.1 Un poco de historia
 - 1.2 Descubriendo microorganismos
 - 1.3 Las primeras normas de control alimentario
 - 1.4 De la granja a la mesa
 - 1.5 Principales instituciones en materia de seguridad alimentaria y salud pública
 - 1.6 Necesidad de un marco normativo
 - 1.7 El Codex Alimentarius
 - 1.8 Autoridades competentes en España
 - 1.9 Relación de normas de obligado cumplimiento
 - 1.10 Guías de ayuda - Guías sectoriales
 - 1.11 El Registro General Sanitario
 - 1.12 Definiciones
 - 1.13 Actividad práctica
 - 1.14 Cuestionario: La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral
- 2 Los peligros biológicos para la salud
 - 2.1 Primeros pasos

- 2.2 Peligros biológicos
- 2.3 Campilobacteriosis
- 2.4 Salmonelosis
- 2.5 Listeria
- 2.6 Escherichia coli
- 2.7 Yersinia enterocolitica
- 2.8 Norovirus
- 2.9 Virus de la hepatitis E
- 2.10 Anisakis
- 2.11 Biotoxinas marinas
- 2.12 Otros peligros biológicos de origen alimentario
- 2.13 Cuadro resumen
- 2.14 Actividad - Identificando peligros
- 2.15 Cuestionario: Los peligros biológicos para la salud

3 Los peligros químicos para la salud

- 3.1 Peligros químicos
- 3.2 Contaminantes
- 3.3 Acrilamida
- 3.4 Plaguicidas y fitosanitarios
- 3.5 Aditivos alimentarios
- 3.6 Actividad - Los sulfitos

4 Los peligros físicos para la salud

- 4.1 Peligros físicos
- 4.2 Peligros debidos a la presencia de alérgenos
- 4.3 Materiales en contacto con los alimentos
- 4.4 Programas de control de peligros realizados por las autoridades sanitarias
- 4.5 Actividad - Sistemas de control de peligros físicos
- 4.6 Actividad - Cajas de madera
- 4.7 Actividad - Medidas correctoras ante una inspección de control
- 4.8 Cuestionario: Repaso temas 2, 3 y 4

5 Los prerrequisitos

- 5.1 Qué son los prerrequisitos PPR
- 5.2 Prerrequisitos esenciales
- 5.3 PPR - infraestructuras
- 5.4 PPR - limpieza y desinfección
- 5.5 PPR - control de plagas
- 5.6 PPR - mantenimiento de instalaciones y equipos
- 5.7 PPR - alérgenos
- 5.8 PPR - gestión de residuos
- 5.9 PPR - control del agua
- 5.10 PPR - formación del personal
- 5.11 PPR - trazabilidad
- 5.12 PPR - control de materias primas y proveedores
- 5.13 PPR - control de temperaturas - Mantenimiento de la cadena de frío
- 5.14 Actividad - Envases de aluminio
- 5.15 Actividad - Requisitos de las salas de manipulación
- 5.16 Actividad - Ejecución del plan L-D
- 5.17 Actividad - Prevención vs corrección
- 5.18 Actividad - Presencia de alérgenos en cada fase

- 5.19 Actividad - Medición de cloro residual
- 5.20 Actividad - Trazabilidad de producto no conforme
- 5.21 Cuestionario: Los prerrequisitos

6 Buenas Prácticas de Higiene

- 6.1 Qué son las BPH
- 6.2 Relación de las BPH con los PPR
- 6.3 Comprobación de las buenas prácticas

7 Análisis de los Peligros y los Puntos de Control Críticos - APPCC

- 7.1 Qué son los APPCC
- 7.2 Principios del APPCC
- 7.3 Análisis de Peligros - principio 1
- 7.4 Determinación de los Puntos de Control Críticos - principio 2
- 7.5 Límites críticos - principio 3
- 7.6 Vigilancia de los puntos de control críticos - principio 4
- 7.7 Medidas correctivas - principio 5
- 7.8 Verificación - principio 6
- 7.9 Documentación y registro - principio 7
- 7.10 Toma de muestras
- 7.11 Controles oficiales
- 7.12 Actividad - Análisis de peligros
- 7.13 Actividad - Ficha de elaboración de callos
- 7.14 Actividad - Vigilancia de conservación de canales de pollo
- 7.15 Actividad - Preparación de ensaladas
- 7.16 Cuestionario: APPCC

8 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria - SGSA - Autocontrol

- 8.1 Qué es el Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria
- 8.2 Qué empresas deben disponer de un SGSA
- 8.3 Objetivo AUTOCONTROL
- 8.4 Criterios de flexibilidad

9 Diseño de un SGSA o sistema de AUTOCONTROL

- 9.1 Objeto del SGSA
- 9.2 Descripción de las actividades y procesos alimentarios - Identificación de los productos
- 9.3 Referencias a la normativa aplicable
- 9.4 Identificación del equipo responsable del SGSA
- 9.5 Prerrequisitos PPR
- 9.6 Buenas Prácticas de Higiene BPH
- 9.7 Análisis de peligros APPCC
- 9.8 Verificación del sistema de autocontrol

10 Información de venta al consumidor sobre la denominación del producto

- 10.1 Introducción
- 10.2 Productos cárnicos envasados
- 10.3 Carnes sin envasar
- 10.4 Productos de la pesca frescos o descongelados
- 10.5 Mariscos cocidos
- 10.6 Frutas y hortalizas a granel
- 10.7 Productos de panadería y pastelería

11 Información al consumidor sobre alérgenos

- 11.1 Información sobre alérgenos
- 11.2 Alérgenos de obligada declaración
- 11.3 Evaluación de alérgenos
- 11.4 Información de alérgenos en alimentos envasados o no
- 11.5 Información sobre ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos
- 11.6 Actividad - Alérgenos

12 Información nutricional

- 12.1 Información nutricional en alimentos envasados
- 12.2 Información nutricional en alimentos sin envasar
- 12.3 Información nutricional de bebidas alcohólicas
- 12.4 Presentación de la información nutricional en las etiquetas
- 12.5 Cómo se calcula el valor energético de un alimento
- 12.6 Cuestionario: Repaso temas 10, 11 y 12

13 COVID 19 en establecimientos de alimentación

- 13.1 Introducción
- 13.2 Integración de las medidas preventivas frente al COVID19 dentro del sistema de autogestión de la empresa alimentaria
- 13.3 Medidas preventivas frente al COVID19 en establecimientos de alimentación
- 13.4 Ventilación
- 13.5 Reorganización de espacios y recorridos
- 13.6 Refuerzo de la limpieza y desinfección
- 13.7 Formación e información a los trabajadores
- 13.8 Señalización
- 13.9 Refuerzo de las prácticas de higiene en los procesos de manipulación y elaboración de productos alimenticios
- 13.10 Refuerzo de las prácticas de higiene en el proceso de venta
- 13.11 Actuaciones de vigilancia y control frente al COVID-19
- 13.12 Cuestionario: COVID 19 en establecimientos de alimentación

14 La Cultura de la Seguridad Alimentaria

- 14.1 Bases de la cultura de seguridad alimentaria
- 14.2 La cultura de la seguridad alimentaria como obligación
- 14.3 Requisitos Voluntarios vs Obligatorios
- 14.4 Cómo aplicar esta nueva cultura
- 14.5 Cuestionario: La Cultura de la Seguridad Alimentaria
- 14.6 Cuestionario: Cuestionario final

PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

1 Concepto de residuos orgánicos desperdicio alimentario y pérdida de alimentos

- 1.1 Residuos orgánicos
- 1.2 Desperdicio alimentario y pérdida de alimentos
- 1.3 Causas por las que se pierden y desperdician los alimentos en la cadena alimentaria
- 1.4 Factores causales en los diferentes eslabones de la cadena
- 1.5 Diferencia entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente
- 1.6 Qué es la Trazabilidad
- 1.7 El coste que representa el desperdicio de alimentos
- 1.8 La huella del desperdicio alimentario
- 1.9 Políticas para minimizar los desperdicios alimentarios

1.10 Actividad - Desperdicios alimentarios

1.11 Cuestionario: Concepto de residuos orgánicos, desperdicio alimentario y pérdida de alimentos

2 Políticas para reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos

2.1 Proyecto de Ley para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos en España

2.2 Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos

2.3 Jerarquía de las prioridades de los agentes de la cadena alimentaria

2.4 Obligaciones generales para todos los agentes de la cadena alimentaria

2.5 Actividad - Ley

2.6 Cuestionario: Políticas para reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos

3 Medidas de prevención del desperdicio de alimentos

3.1 Establecimientos de alimentación - Distribuidoras, supermercados y tiendas

3.2 Establecimientos de restauración

3.3 Como interviene en el proceso el consumidor final

3.4 Aspectos básicos de seguridad alimentaria

3.5 Qué son las Buenas Prácticas de Higiene

3.6 Buenas prácticas de Higiene en establecimientos de alimentación

3.7 Buenas prácticas de Higiene en establecimientos de restauración

3.8 Qué se hace con los residuos

3.9 Actividad - Residuos

3.10 Cuestionario: Medidas de prevención del desperdicio de alimentos

4 Donación de alimentos

4.1 Concienciación social

4.2 Normativa para la donación de alimentos

4.3 Las entidades donantes y las entidades receptoras

4.4 Cuestionario: Donación de alimentos

4.5 Cuestionario: Cuestionario final



Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com