

---

### **Curso: Experto en seguridad alimentaria - Obra completa - 5 volúmenes**

**Horas:**

#### **Objetivos:**

Adquirir conocimientos, actitudes y habilidades para la implantación de un sistema de seguridad alimentaria en base a los principios de la APPCC y la norma ISO 22000 y su planificación, programación y desarrollo de auditorias de sistemas de gestión. Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC. Obtener los conocimientos para prevenir los posibles contagios que se puedan producir con los productos del mar. Conocer como se implanta la trazabilidad en la empresa, sistemas de trazabilidad e identificación, el etiquetado de las materias primas alimenticias, mejoras de los sistemas de trazabilidad, la seguridad alimentaria y gestionar una situación que se produzca de crisis alimentaria.

#### **Dirigido a:**

A las personas que trabajan en servicios de comercialización, servicio de alimentación y servicio de hostelería, como a las personas interesadas en la implantación de sistemas de APPCC y para aquellas que quieren adquirir conocimientos con respecto a la manipulación de productos del mar.

#### **Capacita para:**

Para el conocimiento y puesta en práctica del sistema de la APPCC, adaptándose a la norma ISO 22000. Acredita al manipulador de alimentos, ante las oportunas visitas de control oficial por parte de las autoridades competentes, como titulares de la formación exigida. Para el correcto uso, limpieza y manipulación del producto sin riesgo de contagio. Para gestionar la trazabilidad de los alimentos con garantías de éxito.

#### **Otros datos:**

Se conoce la legislación con respecto a la seguridad alimentaria.  
Incluye imágenes y esquemas ilustrativos y explicativos de toda la materia tratada.  
Presenta un glosario de términos muy interesante para entender correctamente la materia.  
Se incluyen recursos didácticos que complementan el contenido y ayudan a adquisición del contenido.

## FICHA TÉCNICA

### Contenido Formativo:

#### **1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC**

#### **2. Fundamentos de la seguridad alimentaria**

- 2.1. Presentación
- 2.2. Objetivos
- 2.3. Introducción
- 2.4. Qué se entiende por seguridad alimentaria
- 2.5. La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"
- 2.6. ¿qué se entiende por trazabilidad?
- 2.7. Resumen

#### **3. Introducción al análisis de peligros y puntos de control**

- 3.1. Presentación
- 3.2. Objetivos
- 3.3. Introducción
- 3.4. Origen del sistema appcc
- 3.5. Razones para implantar un sistema appcc
- 3.6. Beneficios e inconvenientes
- 3.7. Principios del appcc
- 3.8. Resumen

#### **4. Introducción a los peligros. Importancia y control**

- 4.1. Presentación
- 4.2. Objetivos
- 4.3. Los peligros y su importancia
- 4.4. Tipos de peligros
- 4.5. Puntos de control críticos y medidas de control
- 4.6. Anexo. Ejemplo práctico de control de peligros
- 4.7. Resumen

#### **5. Etapas de un sistema appcc**

- 5.1. Presentación
- 5.2. Objetivos
- 5.3. ¿qué es el plan appcc?
- 5.4. Selección de un equipo multidisciplinar (equipo appcc)
- 5.5. Definir los términos de referencia
- 5.6. Descripción del producto
- 5.7. Identificación del uso esperado del producto
- 5.8. Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación)
- 5.9. Verificar "in situ" el diagrama de flujo
- 5.10. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
- 5.11. Identificación de los puntos de control críticos (pcc)
- 5.12. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico

## FICHA TÉCNICA

- 5.13. Establecer un sistema de vigilancia de los pccs
- 5.14. Establecer las acciones correctoras
- 5.15. Verificar el sistema
- 5.16. Revisión del sistema
- 5.17. Documentación y registro
- 5.18. Anexo. Caso práctico
- 5.19. Resumen

### **6. Planes generales de higiene en las empresas alimentarias**

- 6.1. Presentación
- 6.2. Objetivos
- 6.3. Introducción
- 6.4. Diseño de planes generales de higiene
- 6.5. Resumen

### **7. Implantación y mantenimiento de un sistema appcc**

- 7.1. Presentación
- 7.2. Objetivos
- 7.3. Introducción
- 7.4. Requisitos para la implantación
- 7.5. Equipo para la implantación
- 7.6. Sistemas de vigilancia
- 7.7. Registro de datos
- 7.8. Instalaciones y equipos
- 7.9. Mantenimiento de un sistema appcc
- 7.10. Resumen

### **8. LEGIONELA. OPERACIONES DE MANTENIMIENTO HIGIÉNICO-SANITARIO DE LAS INSTALACIONES DE RIESGO**

### **9. Importancia sanitaria de la legionelosis**

- 9.1. Presentación
- 9.2. Objetivos
- 9.3. Introducción
- 9.4. Biología y ecología del agente causal
- 9.5. Cadena epidemiológica de la enfermedad
- 9.6. Sistemas de vigilancia epidemiológica
- 9.7. Instalaciones de riesgo
- 9.8. Resumen
- 9.9. Anexo unidad didáctica 1

### **10. Ámbito legislativo**

- 10.1. Presentación
- 10.2. Objetivos
- 10.3. Marco normativo específico de la legionela

## FICHA TÉCNICA

- 10.4. Resumen
- 10.5. Anexo 1 unidad didáctica 2
- 10.6. Anexo 2 unidad didáctica 2
- 10.7. Anexo 3 unidad didáctica 2

### **11. Criterios generales de limpieza y desinfección**

- 11.1. Presentación
- 11.2. Objetivos
- 11.3. Conocimientos generales de la química del agua
- 11.4. Buenas prácticas de limpieza y desinfección
- 11.5. Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes, neutralizantes, etc
- 11.6. Registro de productos autorizados
- 11.7. Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos
- 11.8. Resumen

### **12. Salud pública y salud laboral. Seguridad e higiene laboral**

- 12.1. Presentación
- 12.2. Objetivos
- 12.3. Conceptos
- 12.4. Marco normativo
- 12.5. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud ..
- 12.6. Medidas preventivas
- 12.7. Información sobre los riesgos
- 12.8. Resumen

### **13. Instalaciones de riesgo incluidas en el ámbito de aplicación del rd865/2003**

- 13.1. Presentación
- 13.2. Objetivos
- 13.3. Diseño, funcionamiento y modelos
- 13.4. Programa de mantenimiento y tratamiento
- 13.5. Toma de muestras
- 13.6. Control analítico
- 13.7. Resumen

### **14. Identificación de puntos críticos. Elaboración de programas de Control**

- 14.1. Presentación
- 14.2. Objetivos
- 14.3. Introducción
- 14.4. Metodología de trabajo
- 14.5. Formación del equipo de trabajo
- 14.6. Elaboración de planos de instalaciones
- 14.7. Diagrama de flujo del proceso y descripción de las etapas a las que se somete el agua
- 14.8. Identificación de peligros y medidas preventivas
- 14.9. Determinación de puntos críticos

## FICHA TÉCNICA

- 14.10. Establecimiento de sistemas de vigilancia para cada punto crítico
- 14.11. Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico
- 14.12. Establecimiento de medidas correctoras
- 14.13. Sistema de documentación
- 14.14. Resumen
- 14.15. Anexo 1
- 14.16. Modelos de diagrama de flujo
- 14.17. Anexo 2

### **15. Prácticas**

- 15.1. Presentación
- 15.2. Objetivos
- 15.3. Introducción
- 15.4. Visitas a instalaciones
- 15.5. Toma de muestras y mediciones in situ
- 15.6. Interpretación de la etiqueta de productos químicos
- 15.7. Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones
- 15.8. Cumplimentación de la hoja de registro de mantenimiento
- 15.9. Resumen
- 15.10. Anexos unidad didáctica 7
- 15.11. Anexo 1. Ficha de datos de seguridad. Según el reglamento (ce) 1907/2006
- 15.12. Anexo 2. Ejemplo de una hoja de registro de la temperatura del agua en un acumulador

### **16. MANIPULADOR DE ALIMENTOS: PRODUCTOS DEL MAR**

#### **17. Características generales de los productos del mar**

- 17.1. Conceptos generales
- 17.2. Clasificación del pescado
- 17.3. Características organolépticas de los pescados
- 17.4. Grado de frescura del pescado
- 17.5. Derivados del pescado
- 17.6. Clasificación del marisco
- 17.7. Características organolépticas del marisco
- 17.8. Derivados del marisco
- 17.9. Resumen

#### **18. Obtención, faenado y manipulación de los productos del mar**

- 18.1. El barco
- 18.2. El faenado
- 18.3. Desembarco y comercialización en lonjas
- 18.4. Transporte
- 18.5. Manipulación en factorías
- 18.6. Resumen

#### **19. Conservación de los productos del mar**

## FICHA TÉCNICA

- 19.1. Clasificación de los métodos de conservación
- 19.2. Envasado de productos del mar
- 19.3. Resumen

### **20. Contaminación de los productos del mar**

- 20.1. Definiciones
- 20.2. Microorganismos presentes en los productos del mar
- 20.3. Fuentes de contaminación de los productos del mar
- 20.4. Factores que influyen en la contaminación de los productos del mar
- 20.5. Enfermedades transmitidas por los productos del mar
- 20.6. Medidas preventivas
- 20.7. Resumen

### **21. Higiene en la manipulación de productos del mar**

- 21.1. Definiciones
- 21.2. Higiene del personal
- 21.3. Higiene de utensilios y equipos
- 21.4. Higiene de locales y áreas de trabajo
- 21.5. Resumen

### **22. Sistemas de autocontrol**

- 22.1. Aspectos generales
- 22.2. Planes generales de higiene
- 22.3. Análisis de peligros y puntos críticos de control
- 22.4. Resumen

### **23. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

#### **24. Trazabilidad y seguridad**

- 24.1. Introducción
- 24.2. Trazabilidad y seguridad

#### **25. Legislación y Normativas**

- 25.1. Introducción
- 25.2. Leyes de carácter horizontal
- 25.3. Leyes de carácter vertical
- 25.4. Productos con denominación de calidad
- 25.5. Productos ecológicos

#### **26. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)**

- 26.1. Introducción
- 26.2. Prerrequisitos del APPCC
- 26.3. Principios del sistema APPCC
- 26.4. Implantación del sistema

## FICHA TÉCNICA

### **27. Envasado y etiquetado**

- 27.1. Sistemas de envasado
- 27.2. Etiquetado de los productos

### **28. Registro de los productos**

- 28.1. Introducción
- 28.2. Definición por lotes. Agrupación de productos
- 28.3. Automatización de la trazabilidad
- 28.4. Sistemas de identificación

### **29. Anexo 1. Legislación y Normativas**

- 29.1. Anexo 2. Glosario

### **30. MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

#### **31. La manipulación de alimentos**

- 31.1. Introducción
- 31.2. Conceptos básicos
- 31.3. La formación del manipulador de alimentos
- 31.4. Obligaciones del manipulador de alimentos
- 31.5. Resumen

#### **32. Sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de Peligros y puntos de control críticos (appcc)**

- 32.1. Introducción
- 32.2. Definición de sistema appcc
- 32.3. Aplicación del sistema appcc
- 32.4. El equipo de appcc
- 32.5. Resumen

#### **33. Peligros en los alimentos**

- 33.1. Introducción
- 33.2. La cadena alimentaria
- 33.3. Tipos de peligros
- 33.4. Medidas preventivas
- 33.5. Resumen

#### **34. Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas**

- 34.1. Introducción
- 34.2. Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria
- 34.3. Elementos de la toxiinfección alimentaria
- 34.4. Principales enfermedades de transmisión alimentaria
- 34.5. Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección
- 34.6. Resumen

## FICHA TÉCNICA

### **35. Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección**

- 35.1. Introducción
- 35.2. Buenas prácticas de manipulación
- 35.3. Limpieza y desinfección
- 35.4. Desinsectación y desratización. Control de plagas
- 35.5. Higiene de locales y equipos
- 35.6. Resumen