

ALÉRGENOS Y APPCC PARA PRODUCTOS CÁRNICOS



Área: Alimentación
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

• Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alergénicos. • Conocer la normativa vigente en alérgenos. • Aplicar en la actividad laboral la prevención y el mantenimiento de los alimentos con alérgenos. • Ayudar a los establecimientos a cumplir con sus obligaciones en materia de seguridad alimentaria. Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) y un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) En la comercialización de Productos Cárnicos. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas de la rama de comercialización de productos cárnicos. Sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

CONTENIDOS

Alergias e intolerancias alimentarias 0 Introducción 1 Alergias e intolerancias alimentarias 1.1 Definiciones y conceptos básicos 1.2 Tipos de alergias e intolerancias alimentarias 1.3 Calidad de vida. Restricciones 1.4 Cuestionario: Alergias e intolerancias alimentarias 2 Tipos de alérgenos contemplados en la normativa 2.1 Sustancias que causan alergias e intolerancias 2.2 Manipulación y características 2.3 Cuestionario: Tipos de alérgenos contemplados en la normativa 3 Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias 3.1 Selección de productos 3.2 Contaminación cruzada 3.3 Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies 3.4 Cuestionario: Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias 4 Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento 4.1 Disposiciones nacionales 4.2 Disposiciones comunitarias de directa aplicación 4.3 Cuestionario: Normativa y legislación de aplicación 5 Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación 5.1 APPCC 5.2 Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos 5.3 Ejemplo de Aplicación del APPCC 5.4 Gestión de alérgenos 5.5 Etiquetado 5.6 Declaración de alérgenos en alimentos envasados 5.7 Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración 5.8 Cuestionario: Gestión de alérgenos 6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación 6.1 EJEMPLO PRÁCTICO 1 - ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS 6.2 EJEMPLO PRÁCTICO 2 - ENVASADO Y ETIQUETADO 6.3 EJEMPLO PRÁCTICO 3 - IDENTIFICACIÓN CORRECTA DE PRODUCTOS A GRANEL 6.4 Cuestionario: Obligaciones de los establecimientos de alimentación 6.5 Cuestionario: Cuestionario final APPCC para productos cárnicos 1 Objetivos 1.1 Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos 2 Ámbito de aplicación 2.1 Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores 2.2 Utilización 2.3 Definiciones 3 Producción primaria 3.1 Higiene del medio 3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos 3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte 3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal 4 Proyecto y construcción de las instalaciones 4.1 Emplazamiento 4.2 Edificios y salas 4.3 Equipo 4.4 Servicios 5 Control de las operaciones 5.1 Control de los riesgos alimentarios 5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene 5.3 Requisitos relativos a las materias primas 5.4 Envasado 5.5 Agua 5.6 Dirección y supervisión 5.7 Documentación y registros 5.8 Procedimientos para retirar alimentos 6 Instalaciones 6.1 Mantenimiento y limpieza 6.2 Programa de limpieza 6.3 Sistemas de lucha contra las plagas 6.4 Tratamiento de los desechos 6.5 Eficacia de la vigilancia 7 Instalaciones - higiene personal 7.1 Estado de salud 7.2 Enfermedades y lesiones 7.3 Aseo personal 7.4 Comportamiento personal 7.5 Visitantes 8 Transporte 8.1 Consideraciones generales 8.2 Requisitos 8.3 Utilización y mantenimiento 9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores 9.1 Identificación de los lotes 9.2 Información sobre los productos 9.3 Etiquetado 9.4 Información a los consumidores 10 Capacitación 10.1 Conocimientos y responsabilidades 10.2 Programas de capacitación 10.3 Instrucción y supervisión 10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos 11 Sistema de análisis de peligros 11.1 Preámbulo 11.2 Definiciones 11.3 Principios del sistema de HACCP 11.4

Directrices para la aplicación del sistema de HACCP 11.5 Aplicación 12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos 12.1 Introducción 12.2 Definición de criterios microbiológicos 12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos 12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos 12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos 12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios 12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación 12.8 Presentación de informes 13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos 13.1 Introducción 13.2 Ámbito de aplicación 13.3 Definiciones 13.4 Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos 13.5 Directrices para la aplicación 14 Caso Práctico 14.1 Caso práctico 15 APPCC para productos cárnicos 15.1 Introducción 15.2 Documentación de un sistema APPCC y una GPCH 15.3 Requisitos para una práctica correcta de higiene 15.4 Condiciones aplicables a los productos 15.5 Aspectos a contemplar 16 Formación de trabajadores 16.1 Responsables del diseño y ejecución de las actividades 16.2 Actividades formativas y su contenido 16.3 Medidas de control 16.4 Registros 17 Condiciones y mantenimiento de locales y equipos 17.1 Condiciones y mantenimiento de los establecimientos 17.2 Actividades a realizar 17.3 Medidas de control 17.4 Registros 18 Limpieza y desinfección 18.1 Actividades a realizar 18.2 Medidas de control 18.3 Registros 19 Control de plagas 19.1 Actividades a realizar 19.2 Medidas de control 19.3 Registros 20 Abastecimiento de agua 20.1 Actividades a realizar 20.2 Medidas de control 20.3 Registros 21 Buenas prácticas de manipulación y elaboración 21.1 Condiciones sanitarias de manipulación y comercialización 21.2 Medidas de control 21.3 Registros 22 Trazabilidad 22.1 Trazabilidad 22.2 Actividades a contemplar 22.3 Registros 23 Requisitos para un plan APPCC 23.1 Introducción 23.2 Requisitos generales 23.3 Descripción del producto 23.4 Uso de los productos y población de destino 23.5 Diagramas de flujo 23.6 Análisis de peligros 23.7 Medidas preventivas 23.8 Puntos de control crítico - PCC 23.9 Límites críticos 23.10 Medidas de vigilancia 23.11 Acciones correctoras 23.12 Verificaciones 23.13 Registros 24 Anexos 24.1 Anexo 1 24.2 Anexo 2 24.3 Anexo 3 24.4 Anexo 4 24.5 Anexo 5 24.6 Anexo 6 24.7 Anexo 7 24.8 Anexo 8 24.9 Anexo 9 24.10 Anexo 10 24.11 Anexo 11 24.12 Anexo 12 24.13 Anexo 13 24.14 Anexo 14 24.15 Cuestionario: Cuestionario final