992 – Principios y requisitos de aseguramiento de la higiene alimentaria.

Duración: **100 horas**

Modalidad: **Online**

Acreditación: **Acreditado por URJC**

Universidad Rey Juan Carlos

CONTENIDOS:

1. Autocontrol en seguridad alimentaria basado en el sistema de APPCC: planes prerrequisitos.
- Conocer la estructura de los sistemas de autocontrol basados en prerrequisitos
- Identificar los planes que pueden ser adecuados a cada empresa.

1. Introduccción.
2. Planes Prerrequisitos.
2.1. Objetivos de los planes prerrequisitos.
2.2. Descripción de los planes prerrequisitos.

2. Plan de locales, instalaciones, equipos y utillaje.
-Establecer un procedimiento higiénico que garantice que el diseño y las características de las distintas zonas de producción, equipos y materiales no afecten a la salubridad de los alimentos producidos, y que la ubicación de los mismos no permita que se produzcan contaminaciones cruzadas.
-Conocer el protocolo para asegurar un adecuado mantenimiento de los equipos de trabajo y de las instalaciones establecido frecuencias y responsables para su ejecución.

1. Introducción.
2. Estudio de las instalaciones.
2.1. Características del local y las instalaciones.
2.2. Características de la maquinaria
2.3. Características del utillaje.
3. Descripción del plan.
3.1. Tipos de mantenimiento.
4. Resumen del plan.

3. Plan de mantenimiento de la cadena de frío.
- Saber desarrollar el plan de forma descriptiva y las acciones a llevar a cabo.

- Mostrar dónde y cómo deben conservarse los alimentos en las distintas etapas del proceso; recepción, fases intermedias de producción, incluye almacenamiento, y producto final.

1. Introducción.
2. Programa de Temperaturas.
3. Tipo de materias primas.
4. Métodos de conservación d los alimentos.
5. descruipción del plan de control de temperaturas.
6. Resumen del plan.

4. Plan de control de agua.

- Saber desarrollar el plan de forma descriptiva y las acciones a llevar a cabo.
- Conocer los parámetros que definen una agua potable, apta para el consumo humano.
- Conocer los controles a seguir para garantizar una salubridad en el agua según la fuente suministradora.

1. Introducción.
2. Suministro de agua.
3. Programa de control del agua.
3.1. Identificación de los usos del agua.
3.2. Identificación de la fuente suministradora del agua.
3.3. Descripción del circuito del agua.
3.4. Descripción de las actividades de comprobación.
4. Resumen del plan.

5. Plan de control de limpieza y desinfección.

- Garantizar que las instalaciones, equipos y accesorios, se mantienen limpios y desinfectados en todo momento y no son un vehículo ni un foco de contaminación cruzada para los alimentos elaborados.
- Saber desarrollar el plan de forma descriptiva y las acciones a llevar a cabo.

1. Introducción.
2. Conceptos.
3. Personalización del plan.
4. Etapas de limpieza y desinfección para el diseño de un buen plan.
5. Peligros en la acción de limpieza.
6. Programa de limpieza y desinfección.
7. Actividades de comprobación.

6. Plan de control de plagas y animales indeseados.

- Prevenir la entrada y la instauración de plagas y otros animales indeseados que pueden implicar un peligro de contaminación para los alimentos.

- Conocer y saber desarrollar un programa de control de plagas, con sus registros de control de comprobación de la cumplimentación del plan y valoración de la eficacia del plan.

1. Introducción.
2. Conceptos.
3. Tipos de Plagas.
4. Niveles poblacionales de plagas.
5. Plan de control de plagas.
6. Resumen del plan.

7. Plan de control de proveedores.

-Garantizar el origen y la seguridad de las materias primeras, y otros productos alimentarios y de los materiales en contacto con los alimentos.
-Evitar que las materias primeras y otros productos alimentarios que se provengan en el establecimiento conlleven un peligro para la seguridad alimentaria.
-Saber desarrollar el plan de forma descriptiva y las acciones a llevar a cabo.

1. Introducción.
2. Programa control proveedores.
3. Resumen del plan.

8. Plan de control de formación y capacitación del personal manipulador.

- Aprender a elaborar un plan de control de formación de manipuladores.
- Identificar las buenas prácticas higiénicas de los manipuladores.

1. Introducción.
2. Objetivo del Plan.
3. Descripción del plan.
4. Contenidos de la formación al personal manipulador.
5.Resumen del plan.

9. Plan de control de trazabilidad.

- Identificar la importancia de la formación continuada de los manipuladores.
- Aprender a recopilar la información que enlaza las materias primas, con los procesos y el producto final puesto a disposición del consumidor.

1. Definición de trazabilidad.
2. Ventajas del plan.
3. objetivos del plan.
4. Descripción del plan.
5. Plan de trazabilidad en restauración colectiva.
6. Resumen del plan.

10. Plan de control de alérgenos.

- Identificar los alérgenos de declaración obligatoria.
- Aprender a elaborar un plan de alérgenos en la restauración colectiva.

1. Introducción.
2. Alimentos que causan reacciones alérgicas no tóxicas.
3. Síntomas de la alergia, la intolerancia y la celiaquía.
4. objetivos del plan.
5. Gestión de alérgenos.
6. Comunicaciones de alérgenos al cliente.
7. Descripción del plan.
8. Resumen del plan.

11. Plan de control de subproductos y residuos.

- Identificar la importancia de la correcta gestión de residuos para garantizar la seguridad alimentaria.
- Sensibilizar sobre la gestión de residuos como responsabilidad social medioambiental.

1.Introducción.
2. Tratamiento de subproductos y residuos.
3. Las basuras en los servicios de alimentación.
4. Objetivos del plan.
5. Descripción del plan.
6. resumen del plan.

12. Plan de transporte.

-Aprender a elaborar un plan de transporte en el sector de restauración colectiva.
-Identificar los factores que en esta etapa del proceso pueden comprometer la seguridad alimentaria.

1. Introducción.
2. Factores a considerar.
3. objetivo del plan.
4. Descripción del plan.
5. Resumen del plan.