



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Técnico Superior en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación (Online)

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Técnico Superior en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación (Online)

Duración: 300 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: Online

* 100 % bonificable para trabajadores.

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.



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 que 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

Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Restaurantes, Camareros, Supermercados, Pequeños comercios alimentarios.

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/master, 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, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



Forma de subvención

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

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. También se adjunta en CDROM una guía de ayuda para utilizar el campus online.

La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Materiales didácticos

- Paquete SCORM
- CDROM 'Manual del Alumno de la Plataforma de E-Learning'



Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. 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 con rapidez.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



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.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

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.

Club de alumnos

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.

Programa formativo

TEMA 1. FUNDAMENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Introducción

¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"

¿Qué se entiende por trazabilidad?

La seguridad alimentaria en Europa

TEMA 2. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS

Introducción

Biología y ecología del agente causal

Cadena epidemiológica de la enfermedad

Sistemas de vigilancia epidemiológica

Instalaciones de riesgo

TEMA 3. MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO DE LA LEGIONELA

Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis

Orden SCO 317/2003, de 7 de febrero

Anexos Real Decreto 865/2003

TEMA 4. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL R.D. 865/2003

Diseño, funcionamiento y modelos

Programa de mantenimiento o tratamiento

Toma de muestras

Control analítico

TEMA 5. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Conocimientos generales de la química del agua

Buenas prácticas de limpieza y desinfección

Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes

Registro de productos autorizados

Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

Limpieza y Desinfección

TEMA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

Conceptos

Marco normativo

Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud

Medidas preventivas

Información sobre los riesgos

Como nos lavamos las manos

TEMA 7. PRÁCTICAS

Introducción

Visitas a instalaciones

Toma de muestras y medición in situ

Interpretación de la etiqueta de productos químicos

Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones

Cumplimiento de la hoja de registros de mantenimiento

Peligros Químicos en la naturaleza

TEMA 8. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

Introducción

¿Qué es el sistema APPCC?

Origen del sistema APPCC

Definiciones

+ Información Gratis

Principios del sistema APPCC
Razones para implantar un sistema APPCC
La aplicación del sistema APPCC
Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
Capacitación

TEMA 9. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL

Introducción
Los peligros y su importancia
Tipos de peligros
Metodología de trabajo
Formación del equipos de trabajo
Puntos de control críticos y medidas de control
Elaboración de planos de instalaciones
Anexo

TEMA 10. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

¿Qué es el plan APPCC?
Selección de un equipo multidisciplinar
Definir los términos de referencia
Descripción del producto
Identificación del uso esperado del producto
Elaboración de un diagrama de flujo
Verificar "in situ" el diagrama de flujo
Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
Identificación de los puntos de control críticos
Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
Establecer las acciones correctoras
Verificar el sistema
Revisión del sistema
Documentación y registro
Anexo. Caso práctico

TEMA 11. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

Introducción
Diseño de planes generales de higiene

TEMA 12. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

Introducción
Requisitos para la implantación
Equipo para la implantación
Sistemas de vigilancia
Registro de datos
Instalaciones y equipos
Mantenimiento de un sistema APPCC

TEMA 13. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Conceptos básicos
El manipulador en la cadena alimentaria
Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
Concepto de alimento
Nociones del valor nutricional
Recomendaciones alimentarias
El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol
Organismos modificados genéticamente (OMG)

TEMA 14. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

Manipulador de alimentos de mayor riesgo

Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo

Requisitos de los manipuladores de alimentos

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

El etiquetado de los alimentos

TEMA 15. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Introducción

Recepción de materias primas

Los métodos de conservación de los alimentos

Envasado y presentación de los alimentos

Etiquetado de los alimentos y las marcas de salubridad

Trazabilidad

Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos

Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos

Distribución y venta

Trazabilidad hacia atrás

TEMA 16. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Buenas prácticas de manipulación

Higiene del manipulador

Hábitos del manipulador

Estado de salud del manipulador

Higiene en locales, útiles de trabajo y envases

Limpieza y desinfección

Control de plagas

Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

Prácticas Prohibidas

TEMA 17. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

Causas de la alteración y contaminación de los alimentos

Origen de la contaminación de los alimentos

Los microorganismos y su transmisión

Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

La agricultura ecológica