

TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:

No se requiere ningún requisito especial para hacer este curso solo el ser español o residente en España

Este curso está orientado al desarrollo personal y profesional del alumno/a, para facilitarle los conocimientos necesarios sobre los métodos aplicados en el aseguramiento de la trazabilidad y la seguridad alimentaria.

2. Horas de duración: 12 horas

3. Número máximo de participantes: 20 alumnos.

OBJETIVOS

- Introducir técnicas de seguridad alimentaria utilizadas en el análisis agroalimentario.
- Dotar a los participantes de conocimientos teóricos sobre los métodos aplicados en el aseguramiento de la trazabilidad y la seguridad alimentaria.
- Garantizar que los autónomos que desarrollan su actividad en el sector alimentario, y afines, garanticen una correcta manipulación de alimentos, mediante técnicas adecuadas y formación continua en higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de los manipuladores de alimentos.
- Concienciar a los alumnos de la importancia de fomentar la salud del consumidor.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar adecuadamente, según la normativa vigente, a profesionales de hostelería, restauración, industrias agroalimentarias (cocineros/as, pasteleros/as, camareros/camareras, manipuladores de alimentos en general,...) que están en el final de la cadena alimentaria y tienen una importancia relevante pues son el último eslabón antes del cliente final

- Informar a los manipuladores de alimentos del alto riesgo en la adquisición y manufactura de ciertos productos.
- Dar a conocer las normas básicas de higiene y seguridad alimentaria a cumplir en el desempeño de sus trabajos.
- Adiestrar sobre la importancia del correcto almacenamiento, manufactura y control sanitario de los alimentos.

CONTENIDOS

- MÓDULO I: TÉCNICAS BÁSICAS DE ASEGURAMIENTO SANITARIO EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

- MÓDULO II: MÉTODO APPCC

Introducción y técnicas de análisis

- MÓDULO III: LEGISLACIÓN RELATIVA A LA TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD AGROALIMENTARIA

- MÓDULO IV: DETECCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE ENFERMEDADES PROCEDENTES DE LA INGESTA DE ALIMENTOS CON ORIGEN EN:

Especies animales y vegetales

Microorganismos patógenos alimentarios

- MÓDULO V: LOS CONTROLES DE CALIDAD

Instrumentos para garantizar la seguridad alimentaria

Buenas prácticas agroalimentarias y manufactureras

- MÓDULO DE SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Introducción al concepto de medioambiente

La contaminación y el deterioro de los recursos naturales

La ciudad: nuestro medio

La actuación de la Administración.

La respuesta de la sociedad

La aportación individual.

Códigos de buenas prácticas profesionales