



FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL CURSO:

LEGISLACIÓN SANITARIA Y SISTEMA APPCC

DURACIÓN DEL CURSO:

La duración del visionado y comprensión, para un alumno de tipo medio, será de 40 horas. El Centro de Formación podrá ampliar su duración con sus propios ejercicios y prácticas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

El citado curso contiene 218 escenas con diseño gráfico, vídeos de animación, textos locutados por profesionales de radio y TV, posibilidad de impresión en 4 formatos diferentes (textos y diseños gráficos).

MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:

Este curso puede ser ejecutado en Red Local para acciones Presenciales y en Cd-Rom para Distancia/ Teleformación.

OBJETIVOS:

Mediante la realización del presente curso se pretende darle a conocer la legislación sanitaria aplicable en el sector alimentario, así como proporcionarle los conocimientos técnicos y teóricos necesarios para la elaboración e implantación y seguimiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

CONTENIDO DEL CURSO:

INTRODUCCIÓN

1. LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN.

- 1.1. Legislación General
- 1.2. Legislación sobre Etiquetado
- 1.3. Legislación sobre Envasado
- 1.4. Legislación sobre Comidas Preparadas
- 1.5. Legislación sobre Almacenamiento
- 1.6. Legislación sobre Detergentes
- 1.7. Legislación sobre Formación
- 1.8. Legislación sobre Control
- 1.9. Legislación sobre Vehículos
- 1.10. Legislación sobre Instalaciones
- 1.11. Legislación sobre Agua
- 1.12. Legislación sobre Autorizaciones y Registros

2. HIGIENE ALIMENTARIA.

- 2.1. Principios generales del Codex Alimentarius sobre higiene de los alimentos
- 2.2. Ámbito de aplicación
- 2.3. Producción primaria
- 2.4. Proyecto y construcción de las instalaciones
- 2.5. Control de las operaciones
- 2.6. Instalaciones: mantenimiento y saneamiento
- 2.7. Instalaciones: higiene personal
- 2.8. Transporte
- 2.9. Información sobre los productos y sensibilización de los consumidores
- 2.10. Capacitación

3. PELIGROS ALIMENTARIOS.

- 3.1. Introducción
- 3.2. Peligros alimentarios
- 3.3. Factores que influyen en el crecimiento bacteriano
- 3.4. Principales enfermedades alimentarias. Alimentos implicados. Medidas preventivas
- 3.5. Aplicación del Sistema APPCC

4. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

- 4.1. Contaminación de los Alimentos
- 4.2. Tipos de Contaminación cruzada
- 4.3. Alteración de los Alimentos
- 4.4. Condiciones de almacenamiento, conservación, transporte y venta
- 4.5. Requisitos de los locales de empresas alimentarias
- 4.6. Requisitos de los locales donde se preparan, tratan o transforman los alimentos
- 4.7. Requisitos del medio de transporte
- 4.8. Requisitos del equipo
- 4.9. Desperdicios de alimentos
- 4.10. Productos alimenticios
- 4.11. Requisitos de las comidas preparadas
- 4.12. Control de microorganismos
- 4.13. Condiciones que influyen en la acción antimicrobiana de un agente
- 4.14. Control de los microorganismos por agentes físicos
- 4.15. Higiene en la Industria. Influencia en la proliferación de microorganismos
- 4.16. Factores que condicionan la capacidad de proliferación de los microorganismos en un alimento

5. HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR.

- 5.1. Introducción
- 5.2. Manipuladores de alimentos

6. SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC.

- 6.1. Introducción
- 6.2. Responsabilidad de la empresa
- 6.3. Diagnóstico previo a la implantación de un sistema APPCC
- 6.4. Principios del Sistema APPCC
- 6.5. Diagramas de Flujos
- 6.6. Documentación del Sistema
- 6.7. Registros del Sistema APPCC
- 6.8. Integración de los siete principios del sistema APPCC y la norma ISO 9001:2000

INFORMACIÓN ÚTIL:

Trazabilidad
Legislación General
Legislación sobre Etiquetado
Legislación sobre Envasado
Legislación sobre Comidas Preparadas
Legislación sobre Almacenamiento
Legislación sobre Detergentes
Legislación sobre Formación
Legislación sobre Control
Legislación sobre Vehículos
Legislación sobre Instalaciones
Legislación sobre Agua
Legislación sobre Autorizaciones Y Registros
Directorio de Internet de Comunidades Autónomas
Direcciones Útiles de Internet
Enlaces de Interés APPCC
Bibliografía

EJERCICIOS TOTALES DEL CURSO:

42 Ejercicios Interactivos de auto-evaluación