

Trazabilidad y Seguridad Alimentaria

REF: K0006

OBJETIVOS

Este manual formativo se ha realizado con la finalidad de poder mejorar la cualificación y profesionalidad de los interesados, desarrollando y capacitando al personal para que éste pueda desempeñar funciones de seguridad y trazabilidad alimentaria. Por ello deberá ser responsable con dicha información, puesto que de él dependerá la salud de muchos consumidores.

Además es una herramienta muy útil que facilita a los establecimientos alimentarios el cumplimiento de la obligación legal del mantenimiento de un sistema de autocontrol basados en el APPCC.

ÍNDICE:

TEMA 1: INTRODUCCION

1.1. Conceptos. Trazabilidad y Seguridad Alimentaria.

1.1.1. Tipos de trazabilidad.

1.1.2. Ventajas y desventajas de la trazabilidad.

1.2. El códex alimentarius.

1.3. La cadena alimentaria.

TEMA 2: SISTEMAS DEL ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO.APPCC.

2.1. Definición.

2.2. Autocontrol basado en el sistema APPCC.

2.3. Diseño e implantación de un sistema de APPCC.

2.3.1. Elaboración de un diagrama de flujo.

2.4. Principios.

TEMA 3: SISTEMAS DE REGISTRO, ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS.

3.1. Sistemas de envasado.

3.1.1. Métodos de envasado.

3.2. Sistemas de etiquetado.

3.3. Agrupación de los productos.

- 3.4. Sistemas de identificación.**
 - 3.4.1. Otros sistemas de codificación.**
 - 3.4.2. Instrumentos de lectura.**
- 3.5. Automatización de la trazabilidad.**

TEMA 4: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS I

- 4.1. Higiene del manipulador.**
 - 4.1.1. Prácticas de manipulación correcta.**
- 4.2. Limpieza y desinfección.**
 - 4.2.1. Conceptos de limpieza y desinfección.**
 - 4.2.2. Condiciones generales de higiene en locales y equipos.**
 - 4.2.3. Manejo de basuras y residuos.**
 - 4.2.4. Iluminación y ventilación.**
- 4.4. Medidas preventivas de higiene.**
- 4.5. Riesgos sobre la salud.**

TEMA 5: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS II

- 5.1. La recepción y almacenamiento de los alimentos.**
- 5.2. La preparación de los alimentos.**
- 5.3. Coccción de los alimentos.**
- 5.4. Temperaturas de conservación de los alimentos**
- 5.5. El recalentamiento de los alimentos.**

TEMA 6: NORMATIVA Y LEGISLACIÓN.

- 6.1. Tipos de leyes:**
 - 6.1.1. Leyes de carácter vertical.**
 - 6.1.2. Leyes de carácter horizontal.**
- 6.2. Normas de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos.**

ANEXO 1: LEGISLACIÓN Y NORMAS.

ANEXO 2: GLOSARIO DE TÉRMINOS.

SOLUCIONARIO AUTOEVALUACIONES

BIBLIOGRAFIA.