SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS. 2023 - EVS

SKU: N / A | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Catering, Cocina, Hoteles

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 60

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

OBJETIVOS:

Informar de los peligros inherentes a los alimentos. Enseñar las prácticas correctas de higiene a todo el personal que forma parte de una empresa alimentaria. Ayudar a las empresas a cumplir con sus obligaciones. Aprender a desarrollar los programas de control de requisitos de seguridad alimentaria. Concienciar a empresarios y a trabajadores de la importancia de la cultura de la seguridad alimentaria y de la utilidad de los sistemas de gestión basados en los principios de los APPCC. La nueva Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario que tenía prevista su entrada en vigor el 2 de enero del 2023, indica que todos los establecimientos que elaboren o dispensen comida, deben tener un plan de medidas de prevención determinado cuyo fin, es reducir el volumen de desperdicios alimentarios en las distintas fases de la cadena. Esta formación persigue los siguientes objetivos: Conocer los requisitos del proyecto de ley y saber cómo aplicarlos en las empresas de alimentación. Aprender prácticas concretas de prevención, incluyendo la donación de alimentos. Adquirir mayor conciencia y sensibilización frente al desperdicio alimentario.

CONTENIDO:

Seguridad alimentaria

1 La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral

1.1 Un poco de historia

1.2 Descubriendo microorganismos

1.3 Las primeras normas de control alimentario

1.4 De la granja a la mesa

1.5 Principales instituciones en materia de seguridad alimentaria y salud pública

1.6 Necesidad de un marco normativo

1.7 El Codex Alimentarius

1.8 Autoridades competentes en España

1.9 Relación de normas de obligado cumplimiento

1.10 Guías de ayuda - Guías sectoriales

1.11 El Registro General Sanitario

1.12 Definiciones

1.13 Actividad práctica

1.14 Cuestionario: La seguridad alimentaria - una obligacion legal y moral

2 Los peligros biológicos para la salud

2.1 Primeros pasos

2.2 Peligros biológicos

2.3 Campilobacteriosis

2.4 Salmonelosis

2.5 Listeria

2.6 Escherichia coli

2.7 Yersinia enterocolitica

2.8 Norovirus

2.9 Virus de la hepatitis E

2.10 Anisakis

2.11 Biotoxinas marinas

2.12 Otros peligros biológicos de origen alimentario

2.13 Cuadro resumen

2.14 Actividad - Identificando peligros

2.15 Cuestionario: Los peligros biológicos para la salud

3 Los peligros químicos para la salud

3.1 Peligros químicos

3.2 Contaminantes

3.3 Acrilamida

3.4 Plaguicidas y fitosanitarios

3.5 Aditivos alimentarios

3.6 Actividad - Los sulfitos

4 Los peligros físicos para la salud

4.1 Peligros físicos

4.2 Peligros debidos a la presencia de alérgenos

4.3 Materiales en contacto con los alimentos

4.4 Programas de control de peligros realizados por las autoridades sanitarias

4.5 Actividad - Sistemas de control de peligros físicos

4.6 Actividad - Cajas de madera

4.7 Actividad - Medidas correctoras ante una inspección de control

4.8 Cuestionario: Repaso temas 2, 3 y 4

5 Los prerrequisitos

5.1 Qué son los prerrequisitos PPR

5.2 Prerrequisitos esenciales

5.3 PPR - infraestructuras

5.4 PPR - limpieza y desinfección

5.5 PPR - control de plagas

5.6 PPR - mantenimiento de instalaciones y equipos

5.7 PPR - alérgenos

5.8 PPR - gestión de residuos

5.9 PPR - control del agua

5.10 PPR - formación del personal

5.11 PPR - trazabilidad

5.12 PPR - control de materias primas y proveedores

5.13 PPR - control de temperaturas - Mantenimiento de la cadena de frío

5.14 Actividad - Envases de aluminio

5.15 Actividad - Requisitos de las salas de manipulación

5.16 Actividad - Ejecución del plan L-D

5.17 Actividad - Prevención vs corrección

5.18 Actividad - Presencia de alérgenos en cada fase

5.19 Actividad - Medición de cloro residual

5.20 Actividad - Trazabilidad de producto no conforme

5.21 Cuestionario: Los prerrequisitos

6 Buenas Prácticas de Higiene

6.1 Qué son las BPH

6.2 Relación de las BPH con los PPR

6.3 Comprobación de las buenas prácticas

7 Análisis de los Peligros y los Puntos de Control Críticos - APPCC

7.1 Qué son los APPCC

7.2 Principios del APPCC

7.3 Análisis de Peligros - principio 1

7.4 Determinación de los Puntos de Control Críticos - principio 2

7.5 Límites críticos - principio 3

7.6 Vigilancia de los puntos de control críticos - principio 4

7.7 Medidas correctivas - principio 5

7.8 Verificación - principio 6

7.9 Documentación y registro - principio 7

7.10 Toma de muestras

7.11 Controles oficiales

7.12 Actividad - Análisis de peligros

7.13 Actividad - Ficha de elaboración de callos

7.14 Actividad - Vigilancia de conservación de canales de pollo

7.15 Actividad - Preparación de ensaladas

7.16 Cuestionario: APPCC

8 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria - SGSA - Autocontrol

8.1 Qué es el Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria

8.2 Qué empresas deben disponer de un SGSA

8.3 Objetivo AUTOCONTROL

8.4 Criterios de flexibilidad

9 Diseño de un SGSA o sistema de AUTOCONTROL

9.1 Objeto del SGSA

9.2 Descripción de las actividades y procesos alimentarios - Identificación de los productos

9.3 Referencias a la normativa aplicable

9.4 Identificación del equipo responsable del SGSA

9.5 Prerrequisitos PPR

9.6 Buenas Prácticas de Higiene BPH

9.7 Análisis de peligros APPCC

9.8 Verificación del sistema de autocontrol

10 Información de venta al consumidor sobre la denominación del producto

10.1 Introducción

10.2 Productos cárnicos envasados

10.3 Carnes sin envasar

10.4 Productos de la pesca frescos o descongelados

10.5 Mariscos cocidos

10.6 Frutas y hortalizas a granel

10.7 Productos de panadería y pastelería

11 Información al consumidor sobre alérgenos

11.1 Información sobre alérgenos

11.2 Alérgenos de obligada declaración

11.3 Evaluación de alérgenos

11.4 Información de alérgenos en alimentos envasados o no

11.5 Información sobre ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos

11.6 Actividad - Alérgenos

12 Información nutricional

12.1 Información nutricional en alimentos envasados

12.2 Información nutricional en alimentos sin envasar

12.3 Información nutricional de bebidas alcohólicas

12.4 Presentación de la información nutricional en las etiquetas

12.5 Cómo se calcula el valor energético de un alimento

12.6 Cuestionario: Repaso temas 10, 11 y 12

13 COVID 19 en establecimientos de alimentación

13.1 Introducción

13.2 Integración de las medidas preventivas frente al COVID19 dentro del sistema de autogestión de la empresa alimentaria

13.3 Medidas preventivas frente al COVID19 en establecimientos de alimentación

13.4 Ventilación

13.5 Reorganización de espacios y recorridos

13.6 Refuerzo de la limpieza y desinfección

13.7 Formación e información a los trabajadores

13.8 Señalización

13.9 Refuerzo de las prácticas de higiene en los procesos de manipulación y elaboración de productos alimenticios

13.10 Refuerzo de las prácticas de higiene en el proceso de venta

13.11 Actuaciones de vigilancia y control frente al COVID-19

13.12 Cuestionario: COVID 19 en establecimientos de alimentación

14 La Cultura de la Seguridad Alimentaria

14.1 Bases de la cultura de seguridad alimentaria

14.2 La cultura de la seguridad alimentaria como obligación

14.3 Requisitos Voluntarios vs Obligatorios

14.4 Cómo aplicar esta nueva cultura

14.5 Cuestionario: La Cultura de la Seguridad Alimentaria

14.6 Cuestionario: Cuestionario final

Prevención de desperdicios alimentarios

1 Concepto de residuos orgánicos desperdicio alimentario y pérdida de alimentos

1.1 Residuos orgánicos

1.2 Desperdicio alimentario y pérdida de alimentos

1.3 Causas por las que se pierden y desperdician los alimentos en la cadena alimentaria

1.4 Factores causales en los diferentes eslabones de la cadena

1.5 Diferencia entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente

1.6 Qué es la Trazabilidad

1.7 El coste que representa el desperdicio de alimentos

1.8 La huella del desperdicio alimentario

1.9 Políticas para minimizar los desperdicios alimentarios

1.10 Actividad - Desperdicios alimentarios

1.11 Cuestionario: Concepto de residuos orgánicos, desperdicio alimentario y pérdida de alimentos

2 Políticas para reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos

2.1 Proyecto de Ley para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos en España

2.2 Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos

2.3 Jerarquía de las prioridades de los agentes de la cadena alimentaria

2.4 Obligaciones generales para todos los agentes de la cadena alimentaria

2.5 Actividad - Ley

2.6 Cuestionario: Políticas para reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos

3 Medidas de prevención del desperdicio de alimentos

3.1 Establecimientos de alimentación - Distribuidoras, supermercados y tiendas

3.2 Establecimientos de restauración

3.3 Como interviene en el proceso el consumidor final

3.4 Aspectos básicos de seguridad alimentaria

3.5 Qué son las Buenas Prácticas de Higiene

3.6 Buenas prácticas de Higiene en establecimientos de alimentación

3.7 Buenas prácticas de Higiene en establecimientos de restauración

3.8 Qué se hace con los residuos

3.9 Actividad - Residuos

3.10 Cuestionario: Medidas de prevención del desperdicio de alimentos

4 Donación de alimentos

4.1 Concienciación social

4.2 Normativa para la donación de alimentos

4.3 Las entidades donantes y las entidades receptoras

4.4 Cuestionario: Donación de alimentos

4.5 Cuestionario: Cuestionario final