

## **SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC, ALÉRGENOS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO**

**Código:** PH14B04C09\_15316IN\_52317IN

**Duración:** 56 horas

### **OBJETIVOS:**

#### **Modulo 1:**

- Aprender los principios de seguridad alimentaria y el modelo APPCC, abarcando aspectos como el diseño e implantación de un APPCC, los prerrequisitos como parte de autocontrol, aspectos relacionados con las seguridad e higiene en la industria alimentaria, así como los residuos y contaminantes en la misma.

#### **Modulo 2:**

- Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias, de obligado cumplimiento a partir del 13 de diciembre de 2014.
- Conocer los requerimientos del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas.
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre las principales alergias e intolerancias alimentarias, así como las posibles consecuencias derivadas de la presencia accidental o no declarada en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles a los mismos.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.

- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poner en práctica Buenas Prácticas de Manipulación de Alérgenos en la empresa del sector alimentario donde desarrollen su actividad.

**Modulo 3:**

- Interpretar la normativa vigente sobre la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Advertir de las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria en torno a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Identificar las buenas prácticas que imponer para minimizar las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Establecer pautas correctas frente a la designación de fechas de consumo preferente.
- Distinguir las infracciones y sanciones impuestas por ley frente al desperdicio alimentario.

**CONTENIDOS:**

**MODULO 1. SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC**

- **UNIDAD 1. PRINCIPIOS DE SEGURIDAD.**
  - Los principios de la seguridad alimentaria.
- **UNIDAD 2. MODELO APPCC.**
  - El modelo APPCC.
- **UNIDAD 3. DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN APPCC.**
  - Identificación de Puntos Críticos de Control.
  - Determinación de Límites Críticos.
  - Seguimiento de los Puntos Críticos de Control.
- **UNIDAD 4. PRERREQUISITOS COMO PARTE DE AUTOCONTROL.**
  - Prerrequisitos.
  - Prerrequisito: Control de Plagas.
  - Aspectos comunes.

- Nuevas tendencias legislativas.
  - Almacenes y control de vectores.
  - Prerrequisito: Mantenimiento.
  - Aspectos comunes.
  - Peligro microbiológico en caso de avería de los equipos de frío.
  - Mantenimiento. Verificación y calibración de equipos de medidas de temperatura.
- 
- **UNIDAD 5. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: TIPOS DE PRODUCTOS.**
    - Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes.
    - El agua. Propiedades: pH, microorganismos, corrosión, alcalinidad, dureza, potabilidad e
    - Detergentes: Neutros, amoniacados, desengrasantes.
    - Desinfectantes: Cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos.
    - Productos de descomposición bioquímica.
    - Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria.
    - La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones.
    - Etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Pictogramas referentes al tipo de superficies y al método de utilización.
    - Los productos y la corrosión de los equipos. Aleaciones de aluminio. Aceros inoxidable. Materiales plásticos.
    - Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria.
    - Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza.
  
  - **UNIDAD 6. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: NORMAS Y BUENAS PRÁCTICAS.**
    - Normativa sobre manipulación de alimentos.
    - Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria.
    - Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria.

- Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos.
- La salud del trabajador de la industria alimentaria.
- **UNIDAD 7. GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: TRAZABILIDAD Y ACCIONES CORRECTIVAS.**
  - Acciones correctivas.
  - Manejo y retirada de productos no seguros.
- **UNIDAD 8. EL CONTROL DOCUMENTAL DE LOS ALÉRGENOS.**
  - Desarrollar los documentos del sistema APPCC para el control de los alérgenos.
  - Principios generales.
  - Constitución del equipo responsable.
  - Descripción de las instalaciones.
  - Descripción de los productos.
  - Diagramas de flujo.
  - Descripción de los procedimientos de elaboración.
  - Análisis de los peligros.
  - Determinación de PCC's.
  - Cuadros de gestión.
  - Sistemas de gestión documental.
  - Verificación.
  - Diferentes nombres para un mismo fin. El control documental de los alérgenos.
- **UNIDAD 9. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: RESIDUOS Y CONTAMINANTES.**
  - Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias.
  - Subproductos derivados y deshechos.
  - Recogida selectiva de residuos.
  - Toma de muestras.
  - Gestión administrativa de residuos peligrosos.
  - Emisiones a la atmósfera.
  - Otros tipos de contaminación: contaminación acústica.

- Normativa en materia de residuos.
- **UNIDAD 10. CONDICIONES DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAJE.**
  - Almacenamiento a temperatura ambiente.
  - Almacenamiento en refrigeración.
  - Abatidor.
  - Cámara.
  - Almacenamiento ultracongelación y posterior mantenimiento en congelación.
  - Ultracongelación en túnel de IQF.

## **MODULO 2. ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SEGÚN EL REGLAMENTO UE 1169/2011 Y REAL DECRETO 126/2015**

- **UNIDAD 1. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS.**
  - Introducción.
  - Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población.
  - Alergias alimentarias.
  - Intolerancias alimentarias.
  - Principales diferencias entre alergias y intolerancias alimentarias.
  - Prevención de las reacciones adversas a los alimentos.
  - Protocolo de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.
- **UNIDAD 2. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA EN LOS ALIMENTOS DE SUSTANCIAS SUSCEPTIBLES DE CAUSAR ALERGIAS E INTOLERANCIAS**
  - Introducción.
  - Marco legal de referencia.
  - Reglamento (UE) nº1169/2011.
  - Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.

- **UNIDAD 3. GESTIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS NO ENVASADOS**
  - Introducción.
  - Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.
  - Análisis del riesgo.
  - Gestión del riesgo.
  - Comunicación del riesgo.
  
- **UNIDAD 4. BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS NO ENVASADOS**
  - Introducción.
  - Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.
  - Glosario
  
- **DOCUMENTACIÓN ADICIONAL:**
  - La normativa por la que se regula la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
  
  - Ejemplos de adaptación documental a disposición del cliente.
  
  - Ejemplos documentación orientativa interna.

### **MODULO 3. DESPERDICIO ALIMENTARIO. EXIGENCIAS A IMPLANTAR SEGÚN EL PROYECTO DE LEY.**

- **UNIDAD 1. PAUTAS PARA HACER FRENTE A LA PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO.**
  - Introducción
  - Fundamentos de la normativa
  - Obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria
  - Fechas de consumo preferente

- Instrumentos para el fomento y control de las pérdidas y el desperdicio alimentario
- Infracciones y sanciones
- Resumen