

## CURSO: TÉCNICO DE CALIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

### **Dirigido a:**

Aquellas personas que buscan formación complementaria y que quieran trabajar como técnicos de calidad en la industria alimentaria.

### **Objetivos:**

- Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y el sistema de seguridad alimentaria APPCC.
- Formar y exponer criterios para una buena práctica de limpieza e higiene, relacionando ambos procesos, llevando a cabo un correcto proceso de higienización en instalaciones.
- Adquirir los conocimientos necesarios para implantar y mantener el sistema APPCC de un establecimiento, utilizando los sistemas requeridos de vigilancia, registros, etc.
- Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) 1169/2011, el 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 e los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre las principales alergias e intolerancias alimentarias y las consecuencias derivadas de la presencia accidental o no declarada en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles a los mismos

### **Contenidos:**

#### BLOQUE 1: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Conceptos básicos
2. La formación del manipulador de alimentos
3. Obligaciones del manipulador de alimentos
4. Sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC: definiciones, aplicación del sistema, el equipo de APPCC
5. Peligros en los alimentos: la cadena alimentaria, tipos de peligros, medidas preventivas, alérgenos e intolerancias alimentarias
6. Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas: concepto de enfermedades de transmisión alimentaria, elementos de la toxiinfección alimentaria, principales enfermedades de transmisión alimentaria, medidas preventivas generales.
7. Prácticas correctas de higiene. Limpieza y desinfección: buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección, desinsectación y desratización, control de plagas, higiene de locales y equipos.

#### BLOQUE 2: SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC

1. Fundamentos de la seguridad alimentaria: definición, la cadena alimentaria “del campo a la mesa”, ¿qué se entiende por trazabilidad?
2. Introducción al sistema APPCC: origen, razones para implantar un sistema APPCC, beneficios e inconvenientes, principios del APPCC
3. Introducción a los Peligros. Importancia y control: tipos de peligros, puntos de control críticos y medidas de control, ejemplo práctico de control de peligros
4. Etapas de un sistema APPCC: ¿Qué es el plan APPCC?, selección del equipo APPCC, diagramas de flujo, identificación de puntos de control críticos (PCC), acciones correctoras, verificaciones del sistema, revisión del sistema, documentación y registro, caso práctico
5. Planes generales de higiene en las empresas alimentarias: diseño de planes generales de higiene
6. Implantación y mantenimiento de un Sistema APPCC: requisitos para la implantación, equipo para la implantación, sistemas de vigilancia, registro de datos, instalaciones y equipos, mantenimiento de un sistema APPCC.

### BLOQUE 3: TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Trazabilidad y seguridad
2. Legislación y normas
3. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC): prerequisites, principios del sistema, implantación del sistema
4. Envasado y etiquetado: sistema de envasado, etiquetado de los productos
5. Registro de los productos: lotes, agrupación de productos, automatización de la trazabilidad, sistemas de identificación

### BLOQUE 4: ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SEGÚN EL REGLAMENTO UE 1169/2011 Y REAL DECRETO 126/2015

1. Reacciones adversas a los alimentos: incidencia de las alergias e intolerancias en la población, alergias, intolerancias, principales diferencias, prevención de las reacciones adversas a los alimentos, protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico
2. Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias: marco legal de referencia
3. Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados: control del riesgo, análisis del riesgo, gestión del riesgo, comunicación del riesgo
4. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados: puntos clave para la aplicación de buenas prácticas

#### **Duración:**

CON PRÁCTICAS EN EMPRESA: 40 horas de PRÁCTICAS + 200 horas a distancia  
DISTANCIA: 200 horas distancia

El desarrollo de las prácticas será en nuestra sede de Coslada (Madrid) en horario a establecer con el alumno.

#### **Precio:**

CON PRÁCTICAS EN EMPRESA: 975 €  
DISTANCIA: 475€

Todos nuestros cursos pueden ser bonificados por la “Fundación Tripartita para la formación en el empleo”

*ENTREGA DE CERTIFICADO ACREDITATIVO AL FINALIZAR EL CURSO*

Para más información:  
NELSAN ALIMENTARIA S.L.  
C/ALEJANDRO GOICOCHEA 14 2ª PLANTA, 28823 COSLADA (MADRID)  
TL: 91.672.22.41  
Persona de contacto: Gema/Alma email: [formacion@nelsanalimentaria.com](mailto:formacion@nelsanalimentaria.com)