

| |
|--|
| NOMBRE DEL CURSO: TRAZABILIDAD, SEGURIDAD Y SISTEMAS DE CONTROL ALIMENTARIO ÁMBITO: HOSTELERÍA Y TURISMO HORAS: 150 |
|--|

OBJETIVOS:

- ✓ Conocer los aspectos fundamentales asociados a la trazabilidad.
- ✓ Conocer cómo afecta el concepto de trazabilidad a la seguridad y sistemas de control alimentario.

INDICE:**Aspectos generales de la trazabilidad y seguridad alimentaria**

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

1. Importancia y Responsabilidades del sistema de trazabilidad. Aspectos económicos y sociales
2. Concepto de trazabilidad y sus tipos
3. Objetivos e Interés de la trazabilidad, importancia, requisitos y relación con el sistema APPCC
4. Importancia y Responsabilidades de la Trazabilidad
5. Aspectos económicos y sociales de un sistema de Trazabilidad

Recuerda

Autoevaluación

Trazabilidad y seguridad alimentaria. Legislación y normativa

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

1. Reglamentación comunitaria
2. Reglamentación complementaria de diversos países
3. Normas de carácter voluntario (sistemas certificables)
4. Obligatoriedad, beneficios y requisitos de la trazabilidad

Recuerda

Autoevaluación

Acotación Sistemas de trazabilidad del matadero

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

1. Trazabilidad hacia atrás. Origen: la granja (alimentación y tratamientos veterinarios). Recepción de los animales. Registros, identificación y libro de entradas
2. Trazabilidad de proceso (interna)
 - 2.1. Trazabilidad durante el sacrificio
 - 2.2. Identificación por lotes de las canales, vísceras y despojos. Tipos de identificación. Registro
 - 2.3. Trazabilidad durante el despiece. Identificación de productos y subproductos. Tipos de identificación. Registro
 - 2.4. Embalado y etiquetado. Normativa de etiquetado e importancia
 - 2.5. Trazabilidad en el almacenamiento. Tipos de almacenamiento. Control de las condiciones de almacenamiento
 - 2.6. Identificación de incidencias y aplicación de medidas correctoras
3. Trazabilidad hacia delante
 - 3.1. Carga y transporte
 - 3.2. Identificación de la carga y destino
 - 3.3. Control de las condiciones de transporte
 - 3.4. Libro de salidas
4. Situaciones especiales de exportación y comercio exterior
5. Trazabilidad en el control de desperdicios

Recuerda

Autoevaluación

La trazabilidad aplicada al proceso de producción

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

1. Trazabilidad hacia atrás. Proveedores
2. Trazabilidad de proceso. Empresas transformadoras. Agrupación de la producción en lotes. Beneficios de la trazabilidad de proceso. Factores que afectan a la trazabilidad de proceso
3. Trazabilidad hacia delante. Clientes
4. Fases de la implantación de un sistema de Trazabilidad
 - 4.1. Estudio de los sistemas de archivo propios
 - 4.2. Consulta con proveedores y clientes
 - 4.3. Definición del ámbito de aplicación
 - 4.4. Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
 - 4.5. Establecer registros y documentación necesaria
 - 4.6. Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
 - 4.7. Establecer mecanismos de comunicación inter empresas
 - 4.8. Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

5. Procedimiento de Trazabilidad documentado
6. Control de calidad
7. Costes de Trazabilidad

Recuerda

Autoevaluación

La trazabilidad aplicada a la distribución

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

1. Sistemas de Trazabilidad en distribución: Requisitos
2. Codificación electrónica automática
 - 2.1. Conceptos básicos de identificación automática
 - 2.2. Códigos de identificación
 - 2.3. Identificación de productos
 - 2.4. Identificación de agrupaciones (cajas y palets)
 - 2.5. Codificación de productos y agrupaciones de peso variable
 - 2.6. Código electrónico de producto (EPC)/Sistemas de radiofrecuencia (RFID)
3. Procesos de Trazabilidad entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución
 - 3.1. Intercambio de información entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución
 - 3.2. Procesos y flujos de información entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución. Trazabilidad
 - 3.3. Trazabilidad en las recepciones de empresas de distribución

Recuerda

Autoevaluación

La trazabilidad como sistema de alerta temprana en casos de crisis

Introducción

Objetivos

Mapa Conceptual

1. Alertas Alimentarias y Sanitarias: Protocolos de las Autoridades competentes. Red de alertas alimentarias europea y española. Información y actuación en caso de alertas
 - 1.1. Protocolo de alertas alimentarias de la AESAN
 - 1.2. Red de alertas alimentarias europea y española. Información y actuación en caso de alertas
 - 1.3. Red nacional de vigilancia epidemiológica de España
 - 1.4. Planes de respuesta alerta alimentaria en otros países

2. Legislación sobre retirada de productos y alertas alimentarias
 - 2.1. Normativa obligatoria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos
 - 2.2. Normativa voluntaria de seguridad alimentaria sobre retirada de productos
3. Retirada de Productos: Protocolos internos de las empresas, comunicación a los medios y tiempos de respuesta
 - 3.1. Protocolos internos de las empresas de retiradas de productos o protocolos de crisis
 - 3.2. Comunicación de retirada de productos en los medios: requisitos
 - 3.3. Tiempos de respuestas e información disponible por las empresas para las autoridades competentes

Recuerda

Autoevaluación

PARTE 2: SEGURIDAD

Importancia de la higiene en la industria alimentaria

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. Alteraciones y contaminación de los alimentos. Fuente de contaminación: física, química y biológica. Causas y tipos de la contaminación de los alimentos
2. Los agentes biológicos. Características y tipos
3. Microorganismos: Bacterias, virus, parásitos y mohos. Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos
4. La limpieza de las instalaciones de las industrias alimentarias como punto de control crítico del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de control Críticos (APPCC)

Recuerda

Autoevaluación

Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las distintas industrias al

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. La industria cárnica
2. La industria de elaborados y conservas
3. La industria láctea
4. La industria panadera y pastelera
5. La industria de bebidas y licores

Recuerda

Autoevaluación

Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. Estudio de pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes
2. El agua. Propiedades: pH, microorganismos, corrosión, alcalinidad, dureza, potabilidad e índice de Langelier
3. Detergentes: Neutros, amoniacados, desengrasantes
4. Desinfectantes: Cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos
5. Productos de descomposición bioquímica
6. Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria
7. La dosificación de productos. Tipo de dosificaciones
8. Etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Pictogramas referentes al tipo de superficies y al método de utilización
9. Los productos y la corrosión de los equipos. Aleaciones de aluminio. Aceros inoxidables. Materiales plásticos
10. Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria
11. Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza

Recuerda

Autoevaluación

Equipamiento. Utensilios y maquinaria de higienización

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. Utensilios: Bayetas, estropajos, cepillos, haragán, pulverizadores, recogedor, fregonas y mopas de fregado, cubos
2. Maquinaria: Barredora-fregadoras automáticas, máquina a presión, máquina de vapor, máquinas generadoras de espuma, aspirador de filtro total, generadores de ozono. Usos y aplicaciones
3. Disposición y colocación de los utensilios y maquinaria de limpieza

Recuerda

Autoevaluación

Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. El plan de higiene y saneamiento según las instalaciones, dependencias, superficies, utensilios o maquinaria. Procesos CIP y SIP
2. Círculo de Sinner: tiempo, temperatura, acción mecánica y producto químico
3. Los procedimientos operacionales de estándares de limpieza y desinfección. Validación Verificación. Manual, con fregadora automática, con máquina generadora de espuma, con máquina a presión.
4. Fases del proceso de limpieza y desinfección. Prelavado, limpieza, enjuague intermedio, desinfección y enjuague final
5. La esterilización. Generalidades y métodos
6. Acciones especiales de higienización: desinsectación y desratización. Medidas preventivas. Planes CIP.

Recuerda

Autoevaluación

Normas y Prácticas de higiene en la industria alimentaria

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. Normativa sobre manipulación de alimentos
2. Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria
3. Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria
4. Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos
5. La salud del trabajador de la industria alimentaria

Recuerda

Autoevaluación

Incidencia ambiental de la industria alimentaria

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

1. EL hombre y el medio ambiente
2. Desarrollo sostenible. Crecimiento insostenible
3. Problemas medioambientales. La atmósfera. Química del agua. Química del suelo
4. Agentes y factores de impacto ambiental de la industria alimentaria
5. Aspectos básicos de la Normativa Ambiental en la industria alimentaria

Recuerda

Autoevaluación

Residuos y contaminantes en la industria alimentaria

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

1. Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias
2. Subproductos derivados y desechos
3. Recogida selectiva de residuos
4. Toma de muestras
5. Gestión administrativa de residuos peligrosos
6. Emisiones a la atmósfera
7. Otros tipos de contaminación: contaminación acústica
8. Normativa en materia de residuos

Recuerda

Autoevaluación

Medidas de protección ambiental

INTRODUCCIÓN

OBJETIVOS

MAPA CONCEPTUAL

1. Importancia de la gestión ambiental
2. Sistemas de gestión ambiental. Normas ISO
3. Herramientas en la gestión medio-ambiental
4. Ahorro hídrico y energético
5. Alternativas energéticas
6. Sistema de depuración de vertidos
7. Medidas de prevención y protección

Recuerda

Autoevaluación

Actividades prácticas

Actividad práctica RP1

Actividad práctica RP2

Actividad práctica RP3