

# MÁSTER

## MÁSTER EXPERTO SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD ALIMENTARIA

**DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO**

**MAS052**

Escuela asociada a:



CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE EMPRESAS DE FORMACIÓN



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE ESCUELAS DE NEGOCIOS

## DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en SEGURIDAD ALIMENTARIA

## MODALIDAD

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.

## DURACIÓN

La duración del curso es de 600 horas.

## IMPORTE

IMPORTE ORIGINAL: 2380€

**IMPORTE ACTUAL: 595€**

## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el " MÁSTER EXPERTO SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD ALIMENTARIA", de ESNECA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, AEC y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC**

1. Fundamentos de la Seguridad Alimentaria
2. Introducción.
3. Qué se entiende por seguridad alimentaria.
4. La cadena alimentaria: "del campo a la mesa".
5. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
6. Introducción al Análisis de Peligros y Puntos de Control
7. Introducción.
8. Origen del sistema APPCC.
9. Razones para implantar un sistema APPCC.
10. Beneficios e inconvenientes.
11. Principios del APPCC.
12. Introducción a los Peligros. Importancia y Control
13. Los peligros y su importancia.
14. Tipos de peligros.
15. Puntos de control críticos y medidas de control.
16. Anexo: Ejemplo práctico de control de peligros.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETAPAS DE UN SISTEMA APPCC**

1. ¿Qué es el plan APPCC? Selección de un equipo multidisciplinar (equipo APPCC).
2. Definir los términos de referencia. Descripción del producto.
3. Identificación del uso esperado del producto.
4. Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación).
5. Verificar "in situ" el diagrama de flujo. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control. Identificación de los puntos de control críticos (PCC).
6. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico.
7. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs.
8. Establecer las acciones correctoras. Verificar el sistema.
9. Revisión del sistema.
10. Documentación y registro.
11. Anexo.
12. Caso práctico.
13. Planes Generales de Higiene en las Empresas Alimentarias
14. Introducción.
15. Diseño de planes generales de higiene.
16. Implantación y Mantenimiento de un Sistema APPCC
17. Introducción.
18. Requisitos para la implantación.
19. Equipo para la implantación.
20. Sistemas de vigilancia.
21. Registro de datos.
22. Instalaciones y equipos.
23. Mantenimiento de un sistema APPCC.
24. Glosario

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

1. Trazabilidad y seguridad
2. Introducción.
3. Trazabilidad y seguridad.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LEGISLACIÓN Y NORMATIVAS**

1. Introducción.
2. Leyes de carácter horizontal.
3. Leyes de carácter vertical.
4. Productos con denominación de calidad.
5. Productos ecológicos.
6. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
7. Introducción.
8. Prerrequisitos del APPCC.
9. Principios del sistema APPCC.
10. Implantación del sistema.
11. Envasado y etiquetado
12. Sistemas de envasado.
13. Etiquetado de los productos.
14. Registro de los productos
15. Introducción.
16. Definición por lotes. Agrupación de productos.
17. Automatización de la trazabilidad.
18. Sistemas de identificación.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

1. La Manipulación de los alimentos
2. Conceptos básicos.
3. La formación del manipulador de alimentos.
4. Obligaciones del manipulador de alimentos.
5. Sistema de Autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
6. Definición de Sistema APPCC.
7. Aplicación del Sistema APPCC.
8. El equipo de APPCC.
9. Peligros en los alimentos
10. La cadena alimentaria.
11. Tipos de peligros.
12. Medidas preventivas.
13. Las enfermedades de Transmisión Alimentaria. Medidas preventivas
14. Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria.
15. Elementos de la toxiinfección alimentaria.
16. Principales enfermedades de transmisión alimentaria.
17. Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección.
18. Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección
19. Buenas prácticas de manipulación.
20. Limpieza y desinfección.
21. Desinsectación y desratización.
22. Higiene de locales y equipos.