

# Gestión de sistemas de seguridad alimentaria



## Descripción:

Este curso ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con él, el alumnado será capaz de desenvolverse dentro del sector y adquirir los conocimientos necesarios para implantar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria, incluidos los sistemas APPCC, cumpliendo con los requisitos de la seguridad alimentaria en organizaciones de cualquier tamaño y actividades relacionadas con la alimentación.

**Horas:** 120

## Objetivos generales:

- Conocer los conceptos básicos relacionados con la gestión de la seguridad alimentaria.
- Organizar y coordinar las funciones y actividades relacionadas con la gestión de la seguridad alimentaria.
- Establecer los principios de la gestión por procesos.
- Determinar los recursos para garantizar la seguridad alimentaria.
- Diseñar e implantar un plan APPCC.
- Implantar un SGSA.
- Identificar los principales aspectos legales y normativos que afectan a la seguridad y a la calidad alimentaria.
- Tener conocimiento de la legislación sobre materiales en contacto con los alimentos.
- Identificar las gamas de cantidades y capacidades nominales que establece la legislación.

*Acción formativa subvencionada por:*

## Contenido INAD019PO

### **Unidad didáctica 1. Gestión de la seguridad alimentaria**

- 1.1. Conceptos básicos de gestión.
- 1.2. Principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
- 1.3. La seguridad alimentaria. Conceptos generales.
- 1.4. Política de seguridad alimentaria.
- 1.5. Conceptos organizativos.
- 1.6. Gestión.
- 1.7. Legislación y normativa.

### **Unidad didáctica 2. Organización de la función de la seguridad alimentaria**

- 2.1. Organización y coordinación.
- 2.2. Comunicación externa e interna.
- 2.3. Auditorías.

### **Unidad didáctica 3. Principios de gestión por procesos**

- 3.1. Identificación de los procesos.
- 3.2. Planificación de procesos.
- 3.3. Gestión de procesos.
- 3.4. Medida de procesos.
- 3.5. Mejora de procesos.

### **Unidad didáctica 4. Gestión de recursos**

- 4.1. Recursos humanos.
- 4.2. Infraestructura.
- 4.3. Ambiente de trabajo.

### **Unidad didáctica 5. Planificación y realización de productos inocuos**

- 5.1. Planificación del diseño y desarrollo.
- 5.2. Planes o programas de prerrequisitos.
- 5.3. Etapas previas a un plan APPCC.

### **Unidad didáctica 6. Análisis de riesgos**

- 6.1. Identificación de riesgos y determinación de niveles de aceptación.
- 6.2. Evaluación de riesgos.
- 6.3. Identificación y evaluación de medidas de control.

### **Unidad didáctica 7. Diseño e implementación de un plan APPCC**

- 7.1. Identificación de Puntos Críticos de Control.
- 7.2. Determinación de Límites Críticos.
- 7.3. Seguimiento de los Puntos Críticos de Control.

## **Unidad didáctica 8. Implantación de un sistema de seguridad alimentaria**

- 8.1. Trazabilidad.
- 8.2. Acciones correctivas.
- 8.3. Manejo y retirada de productos no seguros.

## **Unidad didáctica 9. Aspectos sociales**

- 9.1. Satisfacción del personal.
- 9.2. Comunicación.
- 9.3. Comunicación externa.
- 9.4. Comunicación interna.

## **Unidad didáctica 10. Aspectos legales y normativos**

- 10.1. Legislación.
- 10.2. Aspectos normativos.
- 10.3. Normalización.
- 10.4. Otros requisitos de la industria alimentaria.
- 10.5. Otras normas relacionadas (medio ambiente, OHSAS,...).

## **Unidad didáctica 11. Verificación, validación y actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria**

- 11.1. Seguimiento y control.
- 11.2. Auditorías internas.
- 11.3. Evaluación de los resultados.
- 11.4. Validación.
- 11.5. Revisión y mejora del sistema.

# Trazabilidad en la industria alimentaria



## Descripción:

La trazabilidad es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso o un ingrediente. Las empresas alimentarias tendrán un sistema que les permita la identificación de sus proveedores y clientes inmediatos. La seguridad alimentaria, contempla los mínimos que debe cumplir un alimento, para no dar lugar a efectos tóxicos o indeseables para el consumidor. El control llevado a cabo sobre los alimentos, es responsabilidad de todos los participantes de la cadena alimentaria.

**Horas:** 30

## Objetivo general:

Identificar y discriminar entre el conjunto de medidas, acciones y procedimientos que permiten registrar e identificar cada producto, desde su origen hasta su destino final, promoviendo el incremento de la seguridad en los distintos procesos y procurando reducir el número de incidencias detectadas.

## Requisitos y Conocimientos previos:

No son necesarios conocimientos previos.

*Acción formativa subvencionada por:*

## Contenido INAD050PO

### **Unidad didáctica 1. ASPECTOS GENERALES DE LA TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

- 1.1 Importancia y Responsabilidades del sistema de trazabilidad. Aspectos económicos y sociales.
- 1.2 Concepto de trazabilidad y sus tipos.
- 1.3 Objetivos e Interés de la trazabilidad, importancia, requisitos y relación con el sistema APPCC.
- 1.4 Importancia y Responsabilidades de la Trazabilidad.
- 1.5 Aspectos económicos y sociales de un sistema de Trazabilidad.

### **Unidad didáctica 2. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

- 2.1 Reglamentación comunitaria.
- 2.2 Reglamentación complementaria de diversos países.
- 2.3 Normas de carácter voluntario (sistemas certificables).
- 2.4 Obligatoriedad, beneficios y requisitos de la trazabilidad.

### **Unidad didáctica 3. SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL MATADERO.**

- 3.1. Trazabilidad hacia atrás. Origen: la granja (alimentación y tratamientos veterinarios). Recepción de los animales. Registros, identificación y libro de entradas.
- 3.2. Trazabilidad de proceso (interna).
- 3.3. Trazabilidad hacia delante.
- 3.4. Situaciones especiales de exportación y comercio exterior.
- 3.5. Trazabilidad en el control de desperdicios.

### **Unidad didáctica 4. LA TRAZABILIDAD APLICADA AL PROCESO DE PRODUCCIÓN.**

- 4.1 Trazabilidad hacia atrás. Proveedores.
- 4.2 Trazabilidad de proceso. Empresas transformadoras.
- 4.3 Trazabilidad hacia delante. Clientes.
- 4.4 Fases de la implantación de un sistema de Trazabilidad.
- 4.5 Procedimiento de Trazabilidad documentado.
- 4.6 Control de calidad.
- 4.7 Coste de la trazabilidad.

### **Unidad didáctica 5. LA TRAZABILIDAD APLICADA A LA DISTRIBUCIÓN.**

- 5.1 Sistemas de Trazabilidad en distribución: Requisitos.
- 5.2 Codificación electrónica automática.
- 5.3 Procesos de Trazabilidad entre empresas de producción y transformación y las empresas de distribución.

### **Unidad didáctica 6. LA TRAZABILIDAD COMO SISTEMA DE ALERTA TEMPRANA EN CASOS DE CRISIS.**

- 6.1 Alertas Alimentarias y Sanitarias: Protocolos de las Autoridades competentes. Red de alertas alimentarias europea y española. Información y actuación en caso de alertas.
- 6.2 Legislación sobre retirada de productos y alertas alimentarias.
- 6.3 Retirada de Productos: Protocolos internos de las empresas, comunicación a los medios y tiempos de respuesta.