



Curso Online de Gestión de las Buenas Prácticas en la Industria Alimentaria

Metodologías y herramientas para garantizar la correcta gestión de la Seguridad Alimentaria.



[e]
Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

Gestión de las Buenas Prácticas en la Industria Alimentaria

Presentación

Los hábitos de consumo de alimentos han sufrido cambios importantes en muchos países durante los dos últimos decenios y, en consecuencia, se han perfeccionado nuevas técnicas de producción, preparación y distribución de los mismos. Es imprescindible un control eficaz de la higiene a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos en la salud y la economía.

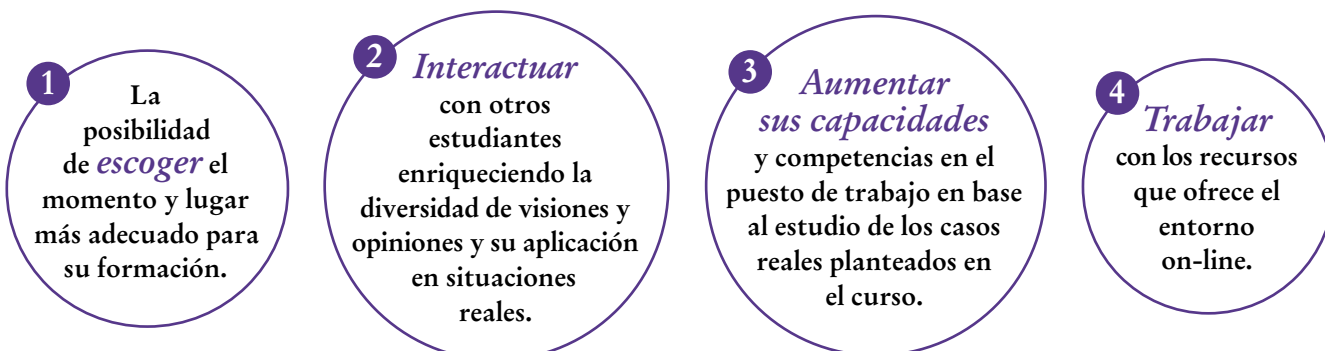
Todos, agricultores y cultivadores, fabricantes y elaboradores, manipuladores y consumidores, tienen la responsabilidad de asegurar que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo. Aprenderemos que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una herramienta básica para la obtención de productos inocuos para el consumo humano y que se centralizan en la higiene y la manera de manipular los alimentos.

Además, evaluaremos que las mismas son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

La Formación E-learning

Los cursos online se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa ya que aportan flexibilidad al proceso de aprendizaje, permitiendo al alumno escoger los momentos más adecuados para su formación. Con más de 30 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:



Gestión de las Buenas Prácticas en la Industria Alimentaria

Objetivos del curso:

- Cuál es el origen de las Buenas Prácticas de Manufactura. Qué factores inciden en el deterioro de los alimentos o contaminación de los mismos por su no aplicación.
- Cómo implementar las BPM en todos los establecimientos que elaboran, expenden y comercializan alimentos.
- Conocer los aspectos a tener en cuenta en la elaboración de un alimento para lograr una higiene correcta y un alimento de calidad.
- Qué son las BBPP Agrícolas y cuál es su incidencia sobre la producción de la materia prima vegetal.
- Qué son las BBPP Ganaderas y cuál es su incidencia sobre la materia prima animal.
- Qué son las BBPP Pesqueras aplicadas a la elaboración y expendio de productos de pesca.
- Cómo aplicar las BBPP en la producción y comercialización de alimentos conservados.
- Cómo aplicar las BBPP en la producción y comercialización de alimentos animales de la cadena frigorífica.
- Conocer las directrices de higiene que son necesarias para que una empresa agroalimentaria pueda aplicar Buenas Prácticas de Manufactura y asegurar que dispone de las condiciones adecuadas para producir alimentos sanos.

“ Este curso proporciona metodologías y herramientas de referencia a pequeñas y grandes empresas de alimentación para ayudarles en la toma de decisiones en materia de Seguridad Alimentaria”

Dirigido a:

Todos aquellos profesionales de la Industria Alimentaria que quieran tener los conocimientos necesarios para desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de los mecanismos de Seguridad Alimentaria en la industria relacionada con alimentos o piensos para animales.

Válido también para aquellos expertos en alimentación que tengan responsabilidades de auditoría interna en sus propias empresas o externas con proveedores.

Gestión de las Buenas Prácticas en la Industria Alimentaria

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 140 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

6 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Buenas Prácticas en Manufactura de alimentos

26 horas

Los consumidores finales de un alimento exigen cada vez más atributos de calidad de los productos que adquieren. La inocuidad de los alimentos es una característica esencial, por lo que existen normativas en el ámbito nacional e internacional que consideran formas de asegurarla. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son procedimientos que se aplican en la elaboración de alimentos para garantizar que éstos sean inocuos. Se articulan con las Buenas Prácticas Agrícolas, Ganaderas y Pesqueras, siendo todas prerequisites del sistema HACCP o APPCC.

- 1.1. Consideraciones previas y objetivos del curso.
- 1.2. Generalidades de las BPM en alimentos.
- 1.3. Producción primaria (materia prima).
- 1.4. Instalaciones.
- 1.5. Higiene del personal.
- 1.6. Almacenamiento y transporte.
- 1.7. Control de procesos de elaboración.
- 1.8. Procedimientos estandarizados de saneamiento (POES-SSOP).
- 1.9. Manejo integrado de plagas (MIP).
- 1.10. Capacitación y documentación.

MÓDULO 2. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

18 horas

El crecimiento del consumo y la ampliación de los mercados a escala mundial, y el surgimiento de consumidores cada vez más preocupados por el origen y composición de los alimentos, han hecho que en las últimas décadas aumentaran las exigencias fitosanitarias y de inocuidad para la producción agrícola. Las Buenas Prácticas Agrícolas surgen ante la necesidad “de hacer las cosas bien y dar garantías de ello”.

- 2.1. Introducción a las BPA.
- 2.2. La producción agrícola.
- 2.3. Suelo, agua y sustratos.
- 2.4. Fertilizantes.

Gestión de las Buenas Prácticas en la Industria Alimentaria

- 2.5. Producción de semillas.
- 2.6. Seguridad y salud del productor.
- 2.7. Manejo integrado de plagas.
- 2.8. Productos fitosanitarios.
- 2.9. Equipos y maquinarias.
- 2.10. Cosecha y transporte.
- 2.11. Residuos y medio ambiente.

MÓDULO 3. Buenas Prácticas Ganaderas (BPG)

30 horas

Las Buenas Prácticas Ganaderas o pecuarias deben ofrecer soluciones coherentes a los problemas socioeconómicos, zoonosológicos y medioambientales. Se convierten en una serie de prácticas generales de producción de ganado que permiten reducir al mínimo los peligros para que la materia prima producida llegue en perfecto estado de inocuidad a las plantas de procesamiento o al consumidor de manera directa.

- 3.1. Introducción a las BPG.
- 3.2. Diseño de las instalaciones.
- 3.3. Bienestar animal.
- 3.4. Higiene y desinfección.
- 3.5. Control de plagas.
- 3.6. Medicamentos de uso veterinario.
- 3.7. Registro y trazabilidad.

MÓDULO 4. Buenas Prácticas Pesqueras (BPP)

30 horas

Considerando que la pesca es un proceso complementario que implica no solo la captura, sino también la manipulación, transformación, comercialización y el ordenamiento de recursos provenientes de poblaciones acuáticas, en este caso, marinas, se reconoce la necesidad de conocer el estado y el desarrollo de las Buenas Prácticas Pesqueras.

- 4.1. Introducción a las BPP.
- 4.2. Embarcaciones y establecimientos elaboradores.

Gestión de las Buenas Prácticas en la Industria Alimentaria

- 4.3. Higiene del producto y del personal.
- 4.4. Transporte y capacitación.
- 4.5. Manipulación de productos frescos.
- 4.6. HACCP y Puntos de Corrección de Defectos (PCD).
- 4.7. Producción acuícola.
- 4.8. Moluscos bivalvos.
- 4.9. Pescado fresco y congelado.
- 4.10. Pescado salado.
- 4.11. Camarones y langostinos.
- 4.12. Cefalópodos.
- 4.13. Transporte y venta.

MÓDULO 5. Buenas Prácticas en la Industria Conservera (BPC)

16 horas

Hoy en día las conservas tienen más vigencia que nunca en una alimentación moderna, equilibrada, gastronómica y diversificada. Son seguras, baratas, ofrecen una gama amplísima de opciones y nos permiten disponer de los más variados alimentos durante todo el año.

En cualquier sistema de control alimentario, el seguimiento de unas correctas prácticas de higiene supone un requisito imprescindible.

- 5.1. Introducción a las BPC.
- 5.2. Fábricas de conservas.
- 5.3. Transporte de conservas.
- 5.4. Gestión de residuos, agua e higiene del personal.
- 5.5. Ejemplo de BBPP en conservas vegetales.

MÓDULO 6. Buenas Prácticas en la Industria Frigorífica (BPF)

20 horas

La carne ha sido vista tradicionalmente como la responsable de una proporción significativa de enfermedades humanas de origen alimentario. Esto debería reflejarse en la aplicación de medidas específicas de higiene en la prevención y control de la contaminación durante la cadena de producción del alimento.

6.1. Introducción a las BPF.

6.2. Modelo de las BPF en la industria de la carne:

6.2.1. Ante mortem.

6.2.2. Post mortem.

6.2.3. Control de procesos.

Gestión de las Buenas Prácticas en la Industria Alimentaria

Autor



Santiago Pablo Baggini

Médico Veterinario y Master en Tecnología de los Alimentos es docente en distintas organizaciones en las áreas de Seguridad Alimentaria, Bromatología, Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Microbiología de los Alimentos.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

