



Curso Online de Estrategias Preventivas para la Inocuidad Alimentaria

Cinco claves de Seguridad Alimentaria para obtener alimentos seguros.

ARGENTINA
(54) 1159839543

BOLÍVIA
(591) 22427186

COLOMBIA
(57) 15085369

CHILE
(56) 225708571

COSTA RICA
(34) 932721366

EL SALVADOR
(503) 21366505

MÉXICO
(52) 5546319899


Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación


**MANAGER
BUSINESS
SCHOOL**

atcliente@iniciativasempresariales.edu.es
america.iniciativasempresariales.com
Sede Central: BARCELONA - MADRID



Llamada Whatsapp
(34) 601615098

PERÚ
(51) 17007907

PANAMÁ
(507) 8338513

PUERTO RICO
(1) 7879457491

REP. DOMINICANA
(1) 8299566921

URUGUAY
(34) 932721366

VENEZUELA
(34) 932721366

ESPAÑA
(34) 932721366

Presentación

La producción de alimentos posee dos grandes pilares fundamentales, la seguridad y la disponibilidad. La legislación alimentaria busca la obtención de alimentos seguros para el consumo y, a su vez, la accesibilidad continua a los mismos. Por ello, a través de los organismos que la representan, vela por el cumplimiento de las leyes y protocolos en busca del cuidado de la salud de las personas.

Sin embargo, las enfermedades de transmisión alimentaria continúan siendo un problema significativo de salud pública, tanto en los países desarrollados como en aquellos que están en desarrollo. Millones de personas mueren cada año a causa del consumo de agua o alimentos contaminados y estas consecuencias podrían prevenirse con un correcto tratamiento de los mismos.

La inocuidad alimentaria representa un rol fundamental en las industrias dedicadas a la obtención, fabricación, transporte y/o venta de los alimentos, por lo que es necesaria la concientización, a través de la educación y la cultura, de los manipuladores de alimentos que participan en toda la cadena agroalimentaria para ayudar en la prevención de estas enfermedades contribuyendo también al cuidado de la economía en todas las sociedades.

Porque hablar de inocuidad alimentaria es hablar de salud y bienestar global.

La Formación E-learning

Con más de 35 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:

1

La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.

2

Interactuar con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.

3

Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.

4

Trabajar con los recursos que ofrece el entorno on-line.

Objetivos del curso:

- Conocer el concepto de inocuidad alimentaria y comprender cuál es su valor en los alimentos.
- Desarrollar conciencia sobre la responsabilidad personal que implica manejar alimentos, tanto a nivel laboral como social y económico.
- Conocer las 5 claves de la inocuidad alimentaria y cómo son de importantes para la seguridad del alimento.
- Comprender la importancia de trabajar en la cultura de la inocuidad alimentaria.
- Reconocer situaciones y acciones de riesgo que pueden contaminar los alimentos.
- Identificar los diversos factores que pueden intervenir en la generación de infecciones e intoxicaciones alimentarias, a fin de poder determinar, controlar y prevenir a los consumidores sobre los riesgos potenciales que pueden ocasionar a la salud los alimentos mal procesados, tanto a nivel familiar como comercial, en pequeña, mediana o gran escala, dentro de toda la cadena agroalimentaria.
- Conocer todas las operaciones involucradas en el tratamiento de los alimentos y su importancia.

“ Logre desarrollar una cultura de responsabilidad y conciencia en la manipulación y el tratamiento de los alimentos”

Dirigido a:

Todos aquellos profesionales de la Industria Alimentaria que quieran tener una amplia visión de las estrategias y metodologías existentes para la implantación o fortalecimiento de una cultura de inocuidad y seguridad alimentaria en la empresa.

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 30 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

5 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. Inocuidad Alimentaria

4 horas

Las empresas de diferentes sectores industriales, sobre todo aquellas orientadas a la gestión de la calidad y a la gestión ambiental, buscan mejorar continuamente sus operaciones mediante la aplicación de diferentes normas internacionales con el fin de mantenerse competitivas y fortalecidas en el tiempo. En el sector alimentario, si bien el concepto de calidad es importante, no es suficiente para asegurar la sostenibilidad de la empresa. En todas las etapas que componen la industria alimenticia es primordial el concepto de inocuidad.

1.1. Inocuidad alimentaria:

- 1.1.1. Cadena agroalimentaria.
- 1.1.2. Impacto de la globalización.

1.2. ¿Qué es un alimento?

1.3. El rol del manipulador de alimentos.

1.4. Legislación:

- 1.4.1. Organización Mundial de la Salud (OMS).
- 1.4.2. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- 1.4.3. Codex Alimentarius.

1.5. Seguridad alimentaria:

- 1.5.1. Las cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria.

MÓDULO 2. Contaminaciones alimentarias

4 horas

La contaminación de los alimentos supone un riesgo para la salud de las personas por las enfermedades de transmisión alimentaria y puede, además, tener un impacto negativo en la calidad de los productos. Esta contaminación puede ocurrir en cualquiera de las etapas de la cadena agroalimentaria y el impacto en los consumidores va a depender, fundamentalmente, de factores como la carga o concentración microbiana presente en el alimento, el grupo etario al que pertenece el consumidor y la precisión de la práctica culinaria a la que es sometido el alimento en el hogar.

2.1. Contaminaciones alimentarias:

- 2.1.1. Peligros alimentarios.
- 2.1.2. Tipos de peligros alimentarios.

2.2. Sustancias químicas.

2.3. Microorganismos:

2.3.1. Clasificación de los microorganismos.

2.3.2. Microorganismos de mayor interés en alimentos.

2.3.3. Principales factores que afectan al crecimiento y la reproducción de los microorganismos.

2.4. ¿Cómo se contaminan los alimentos?

2.4.1. Alimentos de alto y bajo riesgo.

MÓDULO 3. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs)

4 horas

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) son aquellas causadas por agentes biológicos, químicos o físicos a partir del consumo de un alimento o agua contaminada y donde es el alimento el que actúa como vehículo de transmisión. Por ello, se hace necesario identificar los diversos factores que pueden intervenir en la generación de infecciones e intoxicaciones alimentarias a fin de poder determinar, controlar y prevenir a los consumidores sobre los riesgos potenciales que pueden ocasionar a la salud los alimentos mal procesados, tanto a nivel familiar como comercial, en pequeña, mediana o gran escala dentro de toda la cadena agroalimentaria.

3.1. Clasificación de las ETAs.

3.2. Vía de transmisión: ciclo epidemiológico fecal - oral.

3.3. Fuentes más comunes de contaminación.

3.4. Enfermedades transmitidas por alimentos de gran interés en salud pública.

3.5. Grupos vulnerables.

3.6. ¿Cómo se pueden prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos?

MÓDULO 4. Cinco claves de la inocuidad alimentaria

14 horas

Las cinco claves de la inocuidad alimentaria, presentadas en 2001, promueven prácticas seguras de manipulación con el objetivo de prevenir la aparición de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

4.1. Clave nº 1: mantenga la limpieza

4.1.1. Limpieza:

- 4.1.1.1. Sustancias detergentes.
- 4.1.2. Desinfección:
 - 4.1.2.1. Sustancias desinfectantes.
- 4.1.3. Saneamiento.
- 4.1.4. Higiene personal: lavado de manos
 - 4.1.4.1. Uso de guantes.
- 4.1.5. Manejo de residuos.
- 4.1.6. Manejo de plagas.
- 4.2. Clave nº 2: separe alimentos crudos de cocidos**
 - 4.2.1. Contaminación cruzada.
 - 4.2.2. Codificación de colores para prevenir la contaminación cruzada.
- 4.3. Clave nº 3: cocine completamente**
 - 4.3.1. Cocción completa.
 - 4.3.2. Cocción segura en el horno microondas.
- 4.4. Clave nº 4: mantenga los alimentos a temperaturas seguras:**
 - 4.4.1. Temperaturas seguras:
 - 4.4.1.1. Desarrollo de microorganismos.
 - 4.4.2. Almacenamiento de alimentos:
 - 4.4.2.1. Rotación de la materia prima.
 - 4.4.2.2. Conservación en heladera o refrigerador.
 - 4.4.3. Descongelado de alimentos.
 - 4.4.4. Enfriamiento rápido de alimentos:
 - 4.4.4.1. Recomendaciones para el enfriamiento rápido de los alimentos.
- 4.5. Clave nº 5: use agua y materias primas seguras**
 - 4.5.1. Agua segura:
 - 4.5.1.1. Sanitización de tanques.
 - 4.5.2. Alimentos seguros:
 - 4.5.2.1. Recomendaciones para la recepción y manipulación de materias primas.
 - 4.5.2.2. Rotulación de alimentos.

MÓDULO 5. Cultura de la inocuidad alimentaria

4 horas

El concepto “cultura de la inocuidad alimentaria” es un componente esencial para la gestión de la inocuidad alimentaria. Si bien es fundamental que los establecimientos elaboradores de alimentos apliquen sistemas de trabajo enmarcados en la legislación y crear procedimientos que le indiquen a los trabajadores como deben llevar a cabo las tareas en cada uno de los sectores que conforman la industria, no es suficiente para lograr una inocuidad alimentaria sostenible. Se requieren políticas de trabajo enfocadas en fomentar la conciencia individual y crear cambios reales de comportamiento que impacten en lo colectivo. Este es el abordaje del concepto de cultura de la inocuidad.

- 5.1. Iniciativa global de Seguridad Alimentaria (GFSI).
- 5.2. Dimensiones culturales.

Autor



Silvina Ricartes

Especialista en alimentos. Asesora en Buenas Prácticas de Manufactura, cuenta con amplia experiencia en la formación profesional y desarrollo de proyectos educativos tecnológicos del sector.

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.

