



Curso Integral Online de **Prevención de la Contaminación Cruzada** en la industria y la restauración alimentaria

*Marco legal, peligros biológicos y químicos, diseño higiénico,
planes de prevención y buenas prácticas en la industria alimentaria.*


Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación


MANAGER
BUSINESS
SCHOOL

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es
america.iniciativasempresariales.com

Sede Central: BARCELONA - MADRID



Llamada Whatsapp
(34) 601615098

Prevención de la Contaminación Cruzada en la industria y la restauración alimentaria

Presentación

Este curso proporciona un recorrido completo sobre los orígenes, causas, consecuencias, prevención y cuidados a tener en cuenta en el momento de manipular los alimentos, bien sea a nivel industrial o en locales públicos, contando con la industria, el consumidor, los entes regulatorios y locales y restaurantes, quienes tienen la gran responsabilidad de garantizar la inocuidad y calidad de lo que consumimos.

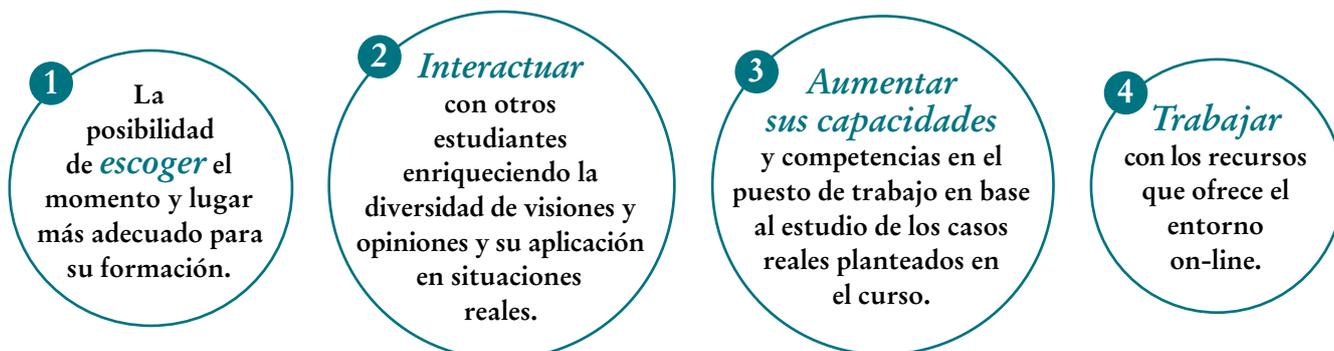
Le proporcionamos en este curso un material sencillo, práctico y amplio con el objetivo de que pueda aplicar los tópicos descritos en cualquier caso donde se procesen, manipulen y vendan alimentos y, además, poder tomar las decisiones pertinentes dentro de sus procesos y sistemas de calidad para fomentar y garantizar la inocuidad en todos los niveles de la cadena de valor, ya que somos responsables directos de la salud de los consumidores.

Al finalizarlo tendrá una visión mucho más completa y objetiva sobre los procesos y factores que intervienen en la contaminación cruzada, permitiéndole hacer las mejoras adecuadas y agregar valor a todos sus productos.

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 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:



Prevención de la Contaminación Cruzada en la industria y la restauración alimentaria

Objetivos del curso:

- Saber garantizar la seguridad alimentaria sobre los productos a fabricar y/o comercializar.
- Conocer qué es la contaminación cruzada de alimentos, así como los diferentes tipos con los que nos podemos encontrar.
- Comprender las diferencias entre contacto cruzado y contaminación cruzada para poder conocer cómo atacar cada caso.
- Identificar los procesos y procedimientos que influyen en el control y la prevención de la contaminación cruzada.
- Preparar al personal para evitar y/o mitigar riesgos en la manipulación de alimentos.
- Establecer mecanismos de medición de eficacia y eficiencia de la inocuidad alimentaria y evaluar su progreso.
- Conocer los pasos preliminares necesarios para elaborar un plan de inocuidad alimentaria.
- Cumplir con la legislación del sector desde el conocimiento y la adquisición de habilidades.
- Desarrollar e implementar procesos de evaluación y selección de proveedores, así como de diseño de plantas, uso de materiales y utensilios, equipos de protección y entrenamiento del personal para lograr productos inocuos y seguros.

“ Una guía esencial para responsables de procesos en la Industria y Restauración Alimentaria que buscan minimizar riesgos y proteger la salud del consumidor”

Dirigido a:

Todas aquellas personas con responsabilidad directa en la producción, manipulación y/o supervisión de alimentos en cualquier punto de la cadena alimentaria y en todo el segmento HORECA.

Prevención de la Contaminación Cruzada en la industria y la restauración alimentaria

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 50 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

3 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.

Prevención de la Contaminación Cruzada en la industria y la restauración alimentaria

Contenido del Curso

MÓDULO 1. La contaminación cruzada de los alimentos

15 horas

La contaminación cruzada es un proceso en el que diversos agentes contaminantes (virus, bacterias y toxinas) pasan de una superficie a otra. El contacto puede darse de manera directa o indirecta, es decir, puede pasar de un alimento a otro o bien podemos encontrar casos donde se produzca desde una superficie a uno o varios alimentos. La globalización del mercado, la introducción de nuevos productos y procesos de fabricación, junto a la creciente demanda por alimentos listos para el consumo, requieren de una cadena de producción más larga y compleja, lo que aumenta el riesgo de contaminación y los errores quedan vulnerables ante dichos procesos.

1.1. Vocabulario.

1.2. Marco legal y normas regulatorias de la contaminación cruzada.

1.3. La contaminación cruzada de los alimentos:

1.3.1. Tipos de contaminación cruzada en los alimentos.

1.3.2. ¿Cómo ocurre la contaminación cruzada?

1.3.2.1. Formación de biofilms en los alimentos.

1.3.2.2. Prevención de la formación de biofilms.

1.4. Tipos de peligros asociados a los contaminantes:

1.4.1. Peligros biológicos.

1.4.1.1. ¿Cómo evitar los contaminantes biológicos?

1.4.1.2. Factores intrínsecos y extrínsecos que determinan los peligros biológicos.

1.4.1.3. Principales microorganismos patógenos.

1.4.1.4. Principales microorganismos parásitos.

1.4.1.5. Principales microorganismos: virus y priones.

1.4.1.6. Toxinas naturales.

1.4.2. Peligros químicos:

1.4.2.1. Fuentes más comunes de peligros químicos en alimentos.

1.4.2.2. Sustancias químicas más comunes encontradas en alimentos.

1.4.2.3. ¿Cómo evitar los contaminantes químicos?

1.4.3. Peligros físicos:

1.4.3.1. ¿Cómo evitar los contaminantes físicos?

1.5. Mapa de peligros:

1.5.1. ¿Cómo hacer un mapa de peligros?

Prevención de la Contaminación Cruzada en la industria y la restauración alimentaria

MÓDULO 2. La industria, el consumidor y la contaminación cruzada de los alimentos

20 horas

2.1. Posibles fuentes del contacto cruzado:

- 2.1.1. Controles preventivos para el contacto cruzado.
- 2.1.2. El personal manipulador de alimentos:
 - 2.1.2.1. Premisas del manipulador de alimentos.
 - 2.1.2.2. Hábitos higiénicos correctos del personal manipulador de alimentos.
 - 2.1.2.3. Malas prácticas higiénicas del personal manipulador de alimentos.
- 2.1.3. La infraestructura adecuada para procesar y manipular alimentos.
- 2.1.4. Equipos y utensilios para procesar y manipular alimentos de manera correcta:
 - 2.1.4.1. Requisitos que deben cumplir los equipos y utensilios para procesar y manipular alimentos.

2.2. Procesos y procedimientos: ¿cómo influyen en el control y la prevención de la contaminación cruzada?

- 2.2.1. El equipo de inocuidad.
- 2.2.2. Describir el producto y su distribución.
- 2.2.3. Describir el uso y los consumidores previstos del alimento.
- 2.2.4. Flujograma y descripción del proceso:
 - 2.2.4.1. Verificación del flujograma.
- 2.2.5. Estructura y elaboración de la documentación del programa:
 - 2.2.5.1. Procedimientos operativos estandarizados.
 - 2.2.5.2. Formularios.

2.3. Las materias primas y la contaminación cruzada:

- 2.3.1. Contaminación / alteración de los alimentos en el origen.
- 2.3.2. Metales.
- 2.3.3. Fertilizantes con nitrógeno.
- 2.3.4. Los empaques y la contaminación cruzada.

2.4. Diseño de un sistema de calidad para evitar la contaminación cruzada:

- 2.4.1. Programas.
- 2.4.2. Registros.

2.5. Planes:

- 2.5.1. Plan de agua:
 - 2.5.1.1. Programa de control de agua.
 - 2.5.1.2. Procedimiento de comprobación.
 - 2.5.1.3. Registros.
 - 2.5.1.4. Resumen del control de agua.
- 2.5.2. Plan de limpieza y desinfección:
 - 2.5.2.1. Programa de limpieza y desinfección.
 - 2.5.2.2. Procedimiento de comprobación.
 - 2.5.2.3. Registros.

Prevención de la Contaminación Cruzada en la industria y la restauración alimentaria

- 2.5.2.4. Resumen del programa de limpieza y desinfección.
- 2.5.2.5. Plan de control de plagas.
- 2.5.2.6. Programa de control de plagas.
- 2.5.2.7. Procedimiento de comprobación.
- 2.5.2.8. Registros.
- 2.5.2.9. Resumen del plan de control de plagas.
- 2.5.3. Plan de formación y capacitación del personal:
 - 2.5.3.1. Programa de formación y capacitación del personal.
 - 2.5.3.2. Procedimiento de comprobación.
 - 2.5.3.3. Registros.
 - 2.5.3.4. Resumen del programa de capacitación y formación del personal.
- 2.5.4. Plan de control de proveedores:
 - 2.5.4.1. Programa de control de proveedores.
 - 2.5.4.2. Registros.
 - 2.5.4.3. Resumen del programa de control de proveedores.
- 2.5.5. Plan de trazabilidad:
 - 2.5.5.1. Programa de trazabilidad.
 - 2.5.5.2. Procedimiento de comprobación.
 - 2.5.5.3. Registros.
 - 2.5.5.4. Resumen del programa de trazabilidad.

MÓDULO 3. La contaminación cruzada y los locales de elaboración y venta de comida preparada

15 horas

La industria alimentaria no es el único lugar donde ocurre la contaminación cruzada. Los restaurantes, comedores, cafeterías y locales de comida rápida representan un foco importante en las estadísticas mundiales. Cada día, millones de personas consumen alimentos en la vía pública en establecimientos que ofrecen una fuente de comida barata, cómoda y, en algunos casos, nutritiva. Ofrecen alimentos variados a los turistas y una fuente de ingresos a un gran número de personas, principalmente emprendedores y microempresas.

Aunque la comida de venta en la calle es apreciada por sus sabores únicos y su comodidad, a menudo también se percibe como un importante riesgo para la salud pública debido a una manipulación no inocua de los alimentos.

- 3.1. Prevención en locales de venta de comida preparada:
 - 3.1.1. Recepción de materias primas, insumos y otros.
 - 3.1.2. Almacenamiento de materias primas, insumos y otros:
 - 3.1.2.1. Sistemas de almacenamiento.
 - 3.1.3. Manipulación de alimentos.

Prevención de la Contaminación Cruzada en la industria y la restauración alimentaria

3.1.4. Preparación de alimentos.

3.1.5. Higiene del personal:

3.1.5.1. Condiciones del personal que manipula alimentos.

3.1.6. Mantenimiento de las instalaciones y equipos.

3.1.7. Control de plagas.

3.2. Claves de la inocuidad.

3.3. Cómo incluir los símbolos de los alérgenos en cartas y menús.

3.4. Equipos de protección personal (EPP) en la industria alimentaria y en establecimientos de comida:

3.4.1. ¿Por qué son importantes los EPP en la industria de alimentos?

3.4.2. ¿Cuáles son los EPP más importantes en la industria de alimentos?

3.4.2.1. Protección para oídos.

3.4.2.2. Protección para ojos.

3.4.2.3. Protección para el sistema respiratorio.

3.4.2.4. Protección para la cabeza.

3.4.2.5. Protección para las manos.

3.4.2.6. ¿Qué guantes se pueden utilizar para manipular alimentos?

3.4.2.7. Protección para brazos y cuerpo.

Prevención de la Contaminación Cruzada en la industria y la restauración alimentaria

Autor



Maxelly Tabares

Tecnóloga en Alimentos. Experta en administración de la producción y en desarrollo de nuevos productos, con amplia experiencia como asesora industrial para grandes, medianas y pequeñas empresas, así como de emprendimientos en el ramo de la alimentación.

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.

