

Buenas Prácticas de Higiene en carnicerías y charcuterías



Área: Seguridad Alimentaria

Modalidad: Teleformación

Duración: 30 h

Precio: 225.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Enseñar las prácticas correctas de higiene a todo el personal que forma parte de una empresa alimentaria. Ayudar a las empresas a cumplir con sus obligaciones. Concienciar a empresarios y a trabajadores de la importancia de la cultura de la seguridad alimentaria en este sector específico.

CONTENIDOS

1 La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral - 1.1 Un poco de historia - 1.2 Descubriendo microorganismos - 1.3 Las primeras normas de control alimentario - 1.4 De la granja a la mesa - 1.5 Principales instituciones en materia de seguridad alimentaria y salud pública - 1.6 Necesidad de un marco normativo - 1.7 El Codex Alimentarius - 1.8 Autoridades competentes en España - 1.9 Relación de normas de obligado cumplimiento - 1.10 Guías de ayuda - Guías sectoriales - 1.11 El Registro General Sanitario - 1.12 Definiciones - 1.13 Actividad práctica - 1.14 Cuestionario: La seguridad alimentaria - una obligación legal y moral - 2 Los peligros biológicos para la salud - 2.1 Primeros pasos - 2.2 Peligros biológicos - 2.3 Campilobacteriosis - 2.4 Salmonelosis - 2.5 Listeria - 2.6 Escherichia coli - 2.7 Yersinia enterocolitica - 2.8 Norovirus - 2.9 Virus de la hepatitis E - 2.10 Anisakis - 2.11 Biotoxinas marinas - 2.12 Otros peligros biológicos de origen alimentario - 2.13 Cuadro resumen - 2.14 Actividad - Identificando peligros - 2.15 Cuestionario: Los peligros biológicos para la salud - 3 Los peligros químicos para la salud - 3.1 Peligros químicos - 3.2 Contaminantes - 3.3 Acrilamida - 3.4 Plaguicidas y fitosanitarios - 3.5 Aditivos alimentarios - 3.6 Actividad - Los sulfitos - 4 Los peligros físicos para la salud - 4.1 Peligros físicos - 4.2 Peligros debidos a la presencia de alérgenos - 4.3 Materiales en contacto con los alimentos - 4.4 Programas de control de peligros realizados por las autoridades sanitarias - 4.5 Actividad - Sistemas de control de peligros físicos - 4.6 Actividad - Cajas de madera - 4.7 Actividad - Medidas correctoras ante una inspección de control - 4.8 Cuestionario: Repaso temas 2, 3 y 4 - 5 Los prerrequisitos - 5.1 Qué son los prerrequisitos PPR - 5.2 Prerrequisitos esenciales - 5.3 PPR - infraestructuras - 5.4 PPR - limpieza y desinfección - 5.5 PPR - control de plagas - 5.6 PPR - mantenimiento de instalaciones y equipos - 5.7 PPR - alérgenos - 5.8 PPR - gestión de residuos - 5.9 PPR - control del agua - 5.10 PPR - formación del personal - 5.11 PPR - trazabilidad - 5.12 PPR - control de materias primas y proveedores - 5.13 PPR - control de temperaturas - Mantenimiento de la cadena de frío - 5.14 Actividad - Envases de aluminio - 5.15 Actividad - Requisitos de las salas de manipulación - 5.16 Actividad - Ejecución del plan L-D - 5.17 Actividad - Prevención vs corrección - 5.18 Actividad - Presencia de alérgenos en cada fase - 5.19 Actividad - Medición de cloro residual - 5.20 Actividad - Trazabilidad de producto no conforme - 5.21 Cuestionario: Los prerrequisitos - 6 Buenas Prácticas de Higiene en carnicerías y charcuterías - 6.1 Qué son las BPH - 6.2 Relación de las BPH con los PPR - 6.3 Comprobación de las buenas prácticas - 6.4 BPH en carnicerías y charcuterías - 6.5 Prácticas correctas en relación con la higiene personal - 6.6 Prácticas correctas en relación con la manipulación y elaboración - 6.7 En relación con la gestión de los alérgenos - 6.8 En relación con la gestión del espacio y el almacenamiento - 6.9 En relación con los tratamientos térmicos - 6.10 En relación con los procedimientos de enfriado de productos procesados - 6.11 En relación con los procedimientos de envasado al vacío - 6.12 Prácticas correctas durante el transporte - 6.13 Prácticas correctas en las operaciones de venta - 6.14 Prácticas correctas en relación con la limpieza y desinfección - 6.15 Cuestionario:

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TEÍFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en carnicerías y charcuterías - 7 COVID 19 en establecimientos de alimentación - 7.1 Introducción - 7.2 Integración de las medidas preventivas frente al COVID19 dentro del sistema de autogestión de la empresa alimentaria - 7.3 Medidas preventivas frente al COVID19 en establecimientos de alimentación - 7.4 Ventilación - 7.5 Reorganización de espacios y recorridos - 7.6 Refuerzo de la limpieza y desinfección - 7.7 Formación e información a los trabajadores - 7.8 Señalización - 7.9 Refuerzo de las prácticas de higiene en los procesos de manipulación y elaboración de productos alimenticios - 7.10 Refuerzo de las prácticas de higiene en el proceso de venta - 7.11 Actuaciones de vigilancia y control frente al COVID-19 - 7.12 Cuestionario: COVID 19 en establecimientos de alimentación - 8 La Cultura de la Seguridad Alimentaria - 8.1 Bases de la cultura de seguridad alimentaria - 8.2 La cultura de la seguridad alimentaria como obligación - 8.3 Requisitos Voluntarios vs Obligatorios - 8.4 Como aplicar esta nueva cultura - 8.5 Cuestionario: La Cultura de la Seguridad Alimentaria - 8.6 Cuestionario: Cuestionario final -

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

Total libertad de horarios para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

Hacer para aprender, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

DIPLOMAS

Al finalizar el curso, habrá un examen final

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>