

## **TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:**

Dirigido al desarrollo personal y profesional del alumno/a, para facilitarle los conocimientos necesarios sobre los métodos aplicados en el aseguramiento de la trazabilidad y la seguridad.

**2. Horas de duración:**

**12 horas.**

**3. Número máximo de participantes:**

**ON.LINE**

### **OBJETIVOS:**

1. Introducir técnicas de seguridad alimentaria utilizadas en el análisis agroalimentario.
2. Dotar a los participantes de conocimientos teóricos sobre los métodos aplicados en el aseguramiento de la trazabilidad y la seguridad alimentaria.
3. Garantizar que los autónomos que desarrollan su actividad en el sector alimentario, y afines, garanticen una correcta manipulación de alimentos, mediante técnicas adecuadas y formación continua en higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
4. Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de los manipuladores de alimentos.
5. Concienciar a los alumnos de la importancia de fomentar la salud del consumidor.
6. Formar adecuadamente, según la normativa vigente, a profesionales de hostelería, restauración, industrias agroalimentarias (cocineros/as, pasteleros/as, camareros/camareras, manipuladores de alimentos en general,...) que están en el final de la cadena alimentaria y tienen una importancia relevante pues son el último eslabón antes del cliente final
7. Informar a los manipuladores de alimentos del alto riesgo en la adquisición y manufactura de ciertos productos.
8. Dar a conocer las normas básicas de higiene y seguridad alimentaria a cumplir en el desempeño de sus trabajos.
9. Adiestrar sobre la importancia del correcto almacenamiento, manufactura y control sanitario de los alimentos.
10. Dotar a los participantes de conocimientos teóricos sobre los métodos aplicados en el aseguramiento de la trazabilidad y la seguridad alimentaria.

### **CONTENIDOS:**

**MÓDULO I: TÉCNICAS BÁSICAS DE ASEGURAMIENTO SANITARIO EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS**

**- MÓDULO II: MÉTODO APPCC**

Introducción y técnicas de análisis

**- MÓDULO III: LEGISLACIÓN RELATIVA A LA TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD AGROALIMENTARIA**

**- MÓDULO IV: DETECCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE ENFERMEDADES PROCEDENTES DE LA INGESTA DE ALIMENTOS CON ORIGEN EN:**

Especies animales y vegetales

Microorganismos patógenos alimentarios

**- MÓDULO V: LOS CONTROLES DE CALIDAD**

Instrumentos para garantizar la seguridad alimentaria

Buenas prácticas agroalimentarias y manufactureras

**- MÓDULO DE SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL**

Introducción al concepto de medioambiente

La contaminación y el deterioro de los recursos naturales

La ciudad: nuestro medio

La actuación de la Administración.

La respuesta de la sociedad

La aportación individual.

Códigos de buenas prácticas profesionales