

| | | | |
|---------------------------|--------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| CÓDIGO 14B06C01 | AUTOR Celia Combrado | DURACIÓN ESTIMADA 10 h | NIVEL DE FORMACIÓN Medio |
|---------------------------|--------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|

Dirigido a

Profesionales que formen el equipo de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico de la empresa. Técnicos/as de seguridad alimentaria de un comercio minorista. Gerentes, mandos intermedios, encargados y trabajadores de un comercio minorista. Incluye hostelería en todo su ámbito.

Descripción

Con este contenido de curso profesional el alumnado conocerá la nueva normativa en relación a la higiene, producción, elaboración, transporte, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios en el comercio minorista, además de las distintas peculiaridades de los procesos de elaboración y despacho de productos alimenticios según las características de los comercios al por menor.

COMPETENCIAS

1. Conocer los distintos requisitos de higiene de la producción, elaboración, transporte, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios para establecimientos de Comercio al por menor.
2. Conocer detalladamente las distintas particularidades de los procesos de elaboración y despacho de productos alimenticios según las características de los comercios al por menor donde pueden ser bienvenidos animales domésticos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Objetivos)

1. Conocer los distintos requisitos de higiene en los establecimientos de comercio al por menor para implantar correctamente una red comercial que ajuste a derecho con productos alimenticios inocuos. Adaptar las distintas casuísticas de congelación, descongelación y recongelación de alimentos en mi sistema productivo según el origen de las materias primas y el destino del producto final. Conocer los requisitos específicos para las carnes frescas, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos para su correcta manipulación. Conocer los requisitos específicos para los productos de la pesca y los moluscos bivalvos vivos. Desarrollar los conocimientos necesarios con los requisitos específicos para los alimentos elaborados con huevo para implantar buenas prácticas de fabricación y manipulación seguras desde el punto de vista de seguridad alimentaria. Conocer las adaptaciones de los requisitos de higiene y flexibilidad al sistema de autocontrol de una industria alimentaria para conseguir su viabilidad.



2. Diseñar e implementar unas Buenas Prácticas de Manipulación y Fabricación en una zona de degustación en un comercio al por menor. Identificar inequívocamente los productos elaborados en el comercio al por menor con la consecuente disminución de incidencias a la hora de ser inspeccionados por la autoridad competente. Conocer los requisitos específicos de las máquinas expendedoras para su correcta gestión en base a la inocuidad alimentaria. Desarrollar los conocimientos necesarios con los requisitos específicos de los alimentos producidos en la vivienda privada para implantar buenas prácticas de fabricación y manipulación seguras desde el punto de vista de seguridad alimentaria. Discernir si un animal es clasificado como doméstico o de compañía como primer punto de saber si puede o no acceder a un establecimiento de comercio al por menor. Conocer las particularidades a cumplir en el caso de poseer perros o gatos propios con intención de interactuar con la clientela y actuar de manera efectiva en el cumplimiento de lo marcado. Desarrollar un protocolo eficaz y fácilmente ejecutable para la donación de alimentos en un establecimiento de comercio minorista. Detectar diligentemente los alimentos con defectos que no lo clasifican como insalubre. Conocer con profundidad las características de los recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos en el comercio minorista.

CONTENIDOS

Unidad 1. Normativa de Higiene en Producto Minorista

1. Introducción
2. Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por menor
 - 2.1 Suministro de alimentos de producción propia y productos de origen animal entre establecimientos de comercio al por menor
 - 2.2 Requisitos de temperatura de los productos alimenticios
3. Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos
4. Requisitos específicos para las carnes frescas, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos
 - 4.1 Deshuesado
 - 4.2 Picado de carne
5. Requisitos específicos para los productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos
6. Requisitos específicos para los alimentos elaborados con huevo
7. Adaptaciones de los requisitos de higiene y flexibilidad del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
 - 7.1 Procedimiento para la concesión de adaptaciones de los requisitos de higiene en establecimientos de Comercio al por menor
 - 7.2 Flexibilidad del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico
 - 7.3 Sobre el RGSEAA
 - 7.4 Materiales de las superficies en contacto con los alimentos
 - 7.5 Métodos de producción tradicional
 - 7.6 Establecimientos de comidas preparadas
 - 7.7 Gestión de las comidas testigos



Unidad 2. Elaboración y Despacho de Productos Alimenticios

1. Introducción
2. Las zonas de degustación en el comercio al por menor
 - 2.1 Características de la zona de degustación
 - 2.2 Degustaciones gratuitas
 - 2.3 Principio precautorio ante intolerancia o alergias de los comensales de las degustaciones u otra ingestas
3. Identificación de los productos elaborados en el comercio al por menor
 - 3.1 Etiquetado de los productos alimenticios en los comercios al por menor
 - 3.2 Presentación de los productos elaborados en el comercio al por menor de elaboración propia
4. Responsabilidades de los operadores de máquinas expendedoras
5. Suministro directo de alimentos preparados en locales utilizados principalmente como vivienda privada
 - 5.1 Principios generales de cumplimiento de los alimentos preparados en vivienda privada
 - 5.2 Particularidades del proceso de elaboración de alimentos en una vivienda privada
6. Acceso de animales a los establecimientos de comercio al por menor
 - 6.1 Prohibiciones
 - 6.2 Accesos permitidos
7. Establecimientos con perros o gatos propios destinados a interactuar con la clientela
8. Donación de alimentos
9. Alimentos con defectos que no afectan a su seguridad alimentaria
10. Empleo de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos

