

CÓDIGO
14B06C02**AUTOR**
Celia Combrado**DURACIÓN ESTIMADA**
15 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 aprenderá aspectos relacionados con la conservación de los alimentos como la temperatura, la forma de presentar/ envasar los alimentos, etc., así como la nueva normativa en relación a la higiene, producción, elaboración, transporte, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios en el comercio minorista.

COMPETENCIAS

1. Conocer detalladamente los distintos rangos de valores de temperatura de los productos ya sea en proceso intermedio en proceso de entrega al cliente.
2. Saber elegir convenientemente las distintas posibilidades de presentación de los productos en base a las condiciones de conservación para obtener la máxima satisfacción del cliente.
3. Conservar de manera segura las comidas preparadas durante toda su vida útil para garantizar en todos los eslabones de la cadena la salubridad de su ingesta debido a la tendencia actual de consumo. La Listeria como principal elemento a controlar.
4. Saber integrar la fase de conservación de los alimentos de manera efectiva en los prerrequisitos como parte integral del sistema de autocontrol.
5. 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.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Objetivos)

1. Conservar de manera segura las comidas preparadas durante toda su vida útil para garantizar en todos los eslabones de la cadena la salubridad de su ingesta debido a la tendencia actual de consumo. La Listeria como principal elemento a controlar.
2. Saber integrar la fase de conservación de los alimentos de manera efectiva en los prerrequisitos como parte integral del sistema de autocontrol.
3. Conocer las diferentes casuísticas que derivan de la conservación de las comidas preparadas y el aseguramiento de su vida útil. La Listeria Monocytógenes como elementos diferenciador de control.
4. Conocer cómo influye el control de plagas en la conservación de los alimentos. Conocer cómo influye el mantenimiento tanto de las instalaciones como de los equipos de frío en la conservación de los alimentos.
5. 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. Condiciones de la temperatura de almacenaje**

1. Almacenamiento a temperatura ambiente
2. Almacenamiento en refrigeración
 - 2.1 Abatidor
 - 2.2 Cámara
3. Almacenamiento ultracongelación y posterior mantenimiento en congelación
4. Ultracongelación en túnel de IQF

Unidad 2. Las distintas presentaciones de envasados

1. Presentación de un producto. Ficha técnica
2. Envasado en Film
3. Envasado al vacío
4. Envasado en atmósfera protectora
5. Envasado en recipiente apto autoclave

Unidad 3. Conservación de comidas preparadas. La Listeria

1. Condiciones de almacenamiento y distribución de los alimentos listos para el consumo
 - 1.1 Temperatura: Legislación aplicable a los ALC
 - 1.2 Microbiología: Legislación aplicable a ALC
2. Particularidades de las cocinas centrales, catering en los alimentos listos para el consumo
 - 2.1 Legislación aplicable al sector de las comidas preparadas

Unidad 4. Prerrequisitos como parte de autocontrol

1. Prerrequisitos
2. Prerrequisito: Control de Plagas
 - 2.1 Aspectos comunes
 - 2.2 Nuevas tendencias legislativas
 - 2.3 Almacenes y control de vectores
3. Prerrequisito: Mantenimiento
 - 3.1 Aspectos comunes
 - 3.2 Peligro microbiológico en caso de avería de los equipos de frío
 - 3.3 Mantenimiento. Verificación y calibración de equipos de medidas de temperatura

Unidad 5. 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

