

CURSO DE DISEÑO PRÁCTICO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL EN UN ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

SERVET FORMACIÓN C.B.
C/ Campo nº 14 b
18198 Huetor Vega (Granada)
Tf/ Fax: 958502089
e-mail: info@servetformacion.com

Fecha: Del 2 al 21 de Abril

Horas Lectivas: 36 horas

Horario: De 4:30 a 8:30 h, Lunes, Miércoles y Jueves

Nº Plazas: 20

CURSO DE DISEÑO PRÁCTICO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL EN UN ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO

Fecha: Del 2 al 21 de Abril

Horas Lectivas: 36 horas

Horario: De 4:30 a 8:30 h, Lunes, Miércoles y Jueves

Nº Plazas: 20

Precio: 200 euros

OBJETIVO PRINCIPAL:

- * **Aprender a diseñar el sistema de autocontrol de un establecimiento alimentario**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- * **Conocer las exigencias de la administración sanitaria respecto la seguridad alimentaria**
- * **Conocer la organización de los controles de calidad en establecimientos alimentarios**
- * **Valorar las posibilidades de negocio de empresas externas en relación al sistema de autocontrol**

PROFESORADO:

Francisco Cerezuela Sánchez (Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias)

Elena Yáñez Lara (Farmacéutica del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias)

PROGRAMA:

BLOQUE I

SITUACIÓN :ACTUAL DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL

- * **Marco conceptual de aplicación de sistemas de autocontrol en la empresa alimentaria**
- * **La administración sanitaria : Competencias, inspecciones, plan de supervisión, etc.**
- * **El control de calidad en establecimientos alimentarios: departamentos de calidad, asesores externos, control oficial**
- * **Centros de formación de manipuladores, consultores, laboratorios y empresas de lucha contra plagas.**

BLOQUE II

ENFOQUE PRACTICO DE LOS PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LOS DISTINTOS SECTORES

- * **Introducción al diseño de PGH**
- * **PGHs en el sector cárnico**
- * **PGHs en el sector lácteo**
- * **PGHs en el almacenamiento y distribución**
- * **PGHs en establecimientos de restauración.**
- * **PGHs en comedores escolares de instituciones, etc.**
- * **PGHs en comercio minorista**
- * **PHGs en el sector aceite.**
- * **Otros.**

BLOQUE III

*** DISEÑO DEL PLAN APPCC**

- * **Contextualización, definición del proyecto y diseño del diagrama lógico de la implantación de un sistema de autocontrol.**
- * **El plan APPCC según sectores productivos (carne, pescado, leche, polivalentes, minoristas, harinas y derivados, aceites, etc).**

TALLERES DE TRABAJO:

- * **Realización de fichas descriptivas de productos.**
- * **Elaboración de Diagramas de Flujo.**
- * **Estandarización de procesos.**
- * **Análisis de peligros y medidas de control preventivas**
- * **Establecimientos de Puntos de Control Correctoras.**
- * **Comprobación de la eficacia.**
- * **Sistema de Registros**

TRABAJO PRÁCTICO

- * **Diseño del sistema de Autocontrol de un establecimiento alimentario**

EXPOSICIÓN , CONCLUSIONES Y VALORACIÓN