



15. MANIPULADORS D'ALIMENTS

(modalitat mixta)

El Reglament (CE) 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, recull al seu Capítol XII del Annex II l'obligatorietat de establir una formació continuada dels manipuladors d'aliments, relacionada amb les tasques que realitzen i els riscos que comporten les seves activitats envers la seguretat alimentària.

Objectius:

El programa formatiu ha estat dissenyat amb el propòsit de que el participant, a la finalització del curs:

- ✓ es conscienciï envers els riscos que pot suposar una manipulació no adequada;
- ✓ desenvolupi el sentit de la responsabilitat sobre la salut dels consumidors;
- ✓ millori la seva conducta personal en matèria de higiene y organització del treball;
- ✓ es motivi i impliqui en la correcta execució dels plans de neteja i desinfecció; i,
- ✓ conegui el nou marc normatiu aplicable a la Unió Europea en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

Dirigit a:

Tots els manipuladors d'aliments de l'empresa

Desenvolupament

Formació a mida, en modalitat **mixta**

12 hores

(5 h presencials i 7 h de tutoria a distància)

Inscripcions i informació:

PUNTAL Consultores, S.L.

Àrea de Seguretat Alimentària i Formació

Adreça: Mallorca, 286 baixos 1a - 08037 Barcelona

Tel.: 93 207 25 16

Fax: 93 207 16 11

A/e: formacio.aiabeca@grupobonmacor.com

CONTINGUT

INTRODUCCIÓ A LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

CONCEPTES BÀSICS

QUALITAT - HIGIENE - CADENA ALIMENTÀRIA - TRAÇABILITAT –
MANIPULADORS - ...

ALTERACIONS DELS ALIMENTS

- Tipus d'alteracions
- Fonts de contaminació dels aliments
- Els microorganismes i les seves conseqüències
- Malalties associades al consum d'aliments contaminats
- Mètodes de conservació d'aliments

REFERÈNCIES NORMATIVES EN HIGIENE I SEGURETAT
ALIMENTÀRIA

MESURES HIGIÈNIQUES

HIGIENE PERSONAL

- Higiene corporal
- Higiene a la indumentària
- Control sanitari

COMPORTAMENT HIGIÈNIC

MANIPULACIÓ HIGIÈNICA

- Higiene a les primeres matèries
- Higiene als envasos
- Higiene al producte final
- Higiene a les operacions

HIGIENE A LES INSTAL·LACIONS

- Higienització: neteja i desinfecció
- Pla de neteja i desinfecció
- Control de l'eficàcia de la neteja i la desinfecció

EL AUTOCONTROL A L'EMPRESA ALIMENTÀRIA

INTRODUCCIÓ AL SISTEMA D'APPCC

- Programes de prerequisits
- Principis del sistema d'APPCC

SISTEMES DE GESTIÓ DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

- Models per a la gestió de la qualitat i la seguretat alimentària



16. MANIPULADORS D'ALIMENTS

(modalitat presencial)

El Reglament (CE) 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, recull al seu Capítol XII del Annex II l'obligatorietat de establir una formació continuada dels manipuladors d'aliments, relacionada amb les tasques que realitzen i els riscos que comporten les seves activitats envers la seguretat alimentària.

Objectius:

El programa formatiu ha estat dissenyat amb el propòsit de que el participant, a la finalització del curs:

- ✓ es conscienciï envers els riscos que pot suposar una manipulació no adequada;
- ✓ desenvolupi el sentit de la responsabilitat sobre la salut dels consumidors;
- ✓ millori la seva conducta personal en matèria de higiene y organització del treball;
- ✓ es motivi i impliqui en la correcta execució dels plans de neteja i desinfecció; i,
- ✓ conegui el nou marc normatiu aplicable a la Unió Europea en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

Dirigit a:

Tots els manipuladors d'aliments de l'empresa

Desenvolupament

Formació a mida, en modalitat **presencial**
10 hores

Inscripcions i informació:

PUNTAL Consultores, S.L.

Àrea de Seguretat Alimentària i Formació

Adreça: Mallorca, 286 baixos 1a - 08037 Barcelona

Tel.: 93 207 25 16

Fax: 93 207 16 11

A/e: formacio.aiabeca@grupobonmacor.com

CONTINGUT

INTRODUCCIÓ A LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

CONCEPTES BÀSICS

QUALITAT - HIGIENE - CADENA ALIMENTÀRIA - TRAÇABILITAT –
MANIPULADORS - ...

ALTERACIONS DELS ALIMENTS

- Tipus d'alteracions
- Fonts de contaminació dels aliments
- Els microorganismes i les seves conseqüències
- Malalties associades al consum d'aliments contaminats
- Mètodes de conservació d'aliments

REFERÈNCIES NORMATIVES EN HIGIENE I SEGURETAT
ALIMENTÀRIA

MESURES HIGIÈNIQUES

HIGIENE PERSONAL

- Higiene corporal
- Higiene a la indumentària
- Control sanitari

COMPORTAMENT HIGIÈNIC

MANIPULACIÓ HIGIÈNICA

- Higiene a les primeres matèries
- Higiene als envasos
- Higiene al producte final
- Higiene a les operacions

HIGIENE A LES INSTAL·LACIONS

- Higienització: neteja i desinfecció
- Pla de neteja i desinfecció
- Control de l'eficàcia de la neteja i la desinfecció

EL AUTOCONTROL A L'EMPRESA ALIMENTÀRIA

INTRODUCCIÓ AL SISTEMA D'APPCC

- Programes de prerequisits
- Principis del sistema d'APPCC

SISTEMES DE GESTIÓ DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

- Models per a la gestió de la qualitat i la seguretat alimentària



19. NETEJA I DESINFECCIÓ A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA (modalitat presencial)

Tot el personal de l'empresa alimentària, a tots els nivells de la seva organització, ha de ser conscient de la importància d'executar amb eficàcia les activitats incloses al pla de neteja i desinfecció i al programa de control de plagues, no únicament amb l'objectiu de garantir la producció i comercialització d'aliments innocus, sinó també per a tenir la capacitat de poder demostrar-ho.

Es necessari, per tant, proporcionar una formació adequada al personal encarregat del disseny, implantació, manteniment i millora d'aquests programes, sense oblidar als responsables de la seva execució.

Objectius:

El programa formatiu ha estat dissenyat amb el propòsit de que el participant, a la finalització del curs:

- ✓ millori els seus coneixements d'higiene alimentària;
- ✓ conegui els riscos sanitaris que implicaria una incorrecta higienització de les instal·lacions;
- ✓ tingui els coneixements teòrics i pràctics necessaris per a realitzar una correcta neteja i desinfecció de les instal·lacions i els equips;
- ✓ es conscienciï de la necessitat d'una correcta execució dels plans de neteja i desinfecció; i,
- ✓ compregui el pla de neteja i desinfecció i el programa de control de plagues implementats a la seva empresa.

Dirigit a:

Treballadors de les àrees de qualitat i seguretat alimentària, producció, magatzem, manteniment i serveis de neteja de l'empresa alimentària

Desenvolupament

Formació a mida, en modalitat **presencial**
13 hores

Inscripcions i informació:

PUNTAL Consultores, S.L.

Àrea de Seguretat Alimentària i Formació

Adreça: Mallorca, 286 baixos 1a - 08037 Barcelona

Tel.: 93 207 25 16

Fax: 93 207 16 11

A/e: formacio.aiabeca@grupobonmacor.com

CONTINGUT

MÒDUL 1

FONAMENTS D'HIGIENE ALIMENTÀRIA

- Conceptes bàsics
- Mesures higièniques

INTRODUCCIÓ AL SISTEMA D'APPCC

- Introducció
- Requisits previs per a la implantació eficaç del sistema
- Directrius per a la aplicació del sistema

MÒDUL 2

NETEJA I DESINFECCIÓ

- Neteja i desinfecció: ¿operacions necessàries?
- Neteja i desinfecció: conceptes diferents, però complementaris
- La brutícia
- Les superfícies
- L'aigua
- Els agents de neteja i desinfecció
- El procés de neteja i desinfecció
- Mètodes de neteja i desinfecció
- Mètodes de control

CONTROL DE PLAGUES

- Les plagues a la indústria alimentària
- Mesures de prevenció
- Mesures de eradicació

SEGURETAT I MEDIAMBIENT

- Seguretat a les operacions
- Impacte mediambiental

MÒDUL 3

PLA D'HIGIENITZACIÓ

- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables

APLICACIÓ DEL PLA



20. NETEJA I DESINFECCIÓ A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA (modalitat a distància)

Tot el personal de l'empresa alimentària, a tots els nivells de la seva organització, ha de ser conscient de la importància d'executar amb eficàcia les activitats incloses al pla de neteja i desinfecció i al programa de control de plagues, no únicament amb l'objectiu de garantir la producció i comercialització d'aliments innocuos, sinó també per a tenir la capacitat de poder demostrar-ho.

Es necessari, per tant, proporcionar una formació adequada al personal encarregat del disseny, implantació, manteniment i millora d'aquests programes, sense oblidar als responsables de la seva execució.

Objectius:

El programa formatiu ha estat dissenyat amb el propòsit de que el participant, a la finalització del curs:

- ✓ millori els seus coneixements d'higiene alimentària;
- ✓ conegui els riscos sanitaris que implicaria una incorrecta higienització de les instal·lacions;
- ✓ tingui els coneixements teòrics i pràctics necessaris per a realitzar una correcta neteja i desinfecció de les instal·lacions i els equips;
- ✓ es conscienciï de la necessitat d'una correcta execució dels plans de neteja i desinfecció; i,
- ✓ compregui el pla de neteja i desinfecció i el programa de control de plagues implementats a la seva empresa.

Dirigit a:

Treballadors de les àrees de qualitat i seguretat alimentària, producció, magatzem, manteniment i serveis de neteja de l'empresa alimentària

Desenvolupament

Formació en obert, en modalitat **a distància**
85 hores

Inscripcions i informació:

PUNTAL Consultores, S.L.

Àrea de Seguretat Alimentària i Formació

Adreça: Mallorca, 286 baixos 1a - 08037 Barcelona

Tel.: **93 207 25 16**

Fax: **93 207 16 11**

A/e: **formacio.aiabeca@grupobonmacor.com**

CONTINGUT

MÒDUL 0

SENSIBILITZACIÓ MEDIAMBIENTAL

- Conceptes bàsics
- L'home i el medi ambient
- La contaminació i el deteriorament dels recursos naturals
- Els residus
- El soroll com a forma de contaminació
- La desforestació, desertització i pèrdua de biodiversitat
- La protecció mediambiental, el dret mediambiental i el desenvolupament sostenible
- L'actuació de les administracions públiques
- La resposta de la societat

MÒDUL 1

FONAMENTS D'HIGIENE ALIMENTÀRIA

- Conceptes bàsics
- Mesures higièniques

INTRODUCCIÓ AL SISTEMA D'APPCC

- Introducció
- Requisits previs per a la implantació eficaç del sistema
- Directrius per a la aplicació del sistema

MÒDUL 2

NETEJA I DESINFECCIÓ

- Neteja i desinfecció: ¿operacions necessàries?
- Neteja i desinfecció: conceptes diferents, però complementaris
- La brutícia
- Las superfícies
- L'aigua
- Els agents de neteja i desinfecció
- El procés de neteja i desinfecció
- Mètodes de neteja i desinfecció
- Mètodes de control

CONTROL DE PLAGUES

- Les plagues a la indústria alimentària
- Mesures de prevenció
- Mesures de eradicació

SEGURETAT I MEDIAMBIENT

- Seguretat a les operacions
- Impacte mediambiental

MÒDUL 3

PLA D'HIGIENITZACIÓ

- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables

APLICACIÓ DEL PLA



26. SISTEMA D'ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC (modalitat presencial)

Els operadors econòmics del sector alimentari tenen una gran responsabilitat en relació a la salut dels consumidors i, degut a això, han d'establir sistemes de gestió que garanteixin la innocuïtat dels aliments que comercialitzen.

Un sistema d'autocontrol eficaç –basat en programes de prerequisits i un sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític– es la eina idònia per a assolir aquest objectiu.

Totes les persones implicades en el disseny, la implementació, la aplicació i el manteniment del sistema d'autocontrol, han de disposar d'uns coneixements adequats dels principis de l'APPCC, en consonància amb la activitat laboral que desenvolupen i la naturalesa dels productes que manipulen i els riscos sanitaris.

Objectius:

El programa formatiu ha estat dissenyat amb el propòsit de que el participant, a la finalització del curs:

- ✓ es conscienciï de la responsabilitat que té la seva activitat laboral sobre la salut dels consumidors;
- ✓ tingui una visió global dels diferents àmbits implicats en la seguretat alimentària i conegui els fonaments dels sistemes de gestió de la innocuïtat dels aliments;
- ✓ conegui en què es basa i quins són els principis pels quals es regeixen els programes de prerequisits i el sistema d'APPCC;
- ✓ coneguin el sistema d'autocontrol de la seva organització i com li afecta en el seu lloc de treball específic; i,
- ✓ col·labori activament en el manteniment i millora dels sistemes de gestió de la innocuïtat dels aliments establers a la seva organització.

Dirigit a:

Tots aquells treballadors de les àrees de compres, investigació i desenvolupament, qualitat i seguretat alimentària, producció, magatzem i manteniment de l'empresa alimentària relacionats amb la implementació i/o el manteniment del sistema d'APPCC

Desenvolupament

Formació a mida o en obert, en modalitat **presencial**
13 hores

Inscripcions i informació:

PUNTAL Consultores, S.L.

Àrea de Seguretat Alimentària i Formació

Adreça: Mallorca, 286 baixos 1a - 08037 Barcelona
Tel.: 93 207 25 16
Fax: 93 207 16 11
A/e: formacio.aiabeca@grupobonmacor.com

CONTINGUT

INTRODUCCIÓ

INTRODUCCIÓ AL SISTEMA D'APPCC

- Història, marc normatiu i concepte
- Perills físics, químics i biològics
- Efectes adversos per a la salut derivats del consum d'aliments contaminants

EL SISTEMA D'AUTOCONTROL EN LES EMPRESSES ALIMENTÀRIES

- Elements del sistema d'autocontrol

PROGRAMES DE PREREQUISITS

DIRECTRIUS PER A L'APLICACIÓ DELS PROGRAMES DE PREREQUISITS

- Pla de formació i pràctiques correctes d'higiene i manipulació
- Pla de control del agua
- Pla de control de proveïdors
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
- Pla de traçabilitat
- Altres programes de prerequisits

SISTEMA D'APPCC

PRINCIPIS I DIRECTRIUS DEL SISTEMA D'APPCC

- Formació d'un equip d'APPCC
- Definició de l'àmbit d'estudi
- Descripció del producte
- Determinació de l'ús previst i destinació del producte
- Elaboració del diagrama de flux
- Confirmació in situ del diagrama de flux
- Realització d'un anàlisi de perills i determinació de les mesures de control
- Determinació dels punts de control crític
- Establiment dels límits crítics para cada PCC
- Establiment dels procediments de vigilància dels PCC
- Establiment de les mesures correctores
- Establiment dels procediments de verificació
- Establiment d'un sistema de documentació i registre

FLEXIBILITAT DEL SISTEMA D'APPCC

CONDICIONS PER A LA IMPLEMENTACIÓ EFECTIVA

SISTEMA DE GESTIÓ DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

PROGRAMES DE GESTIÓ DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

- Normes internacionals per a la gestió de qualitat i la seguretat alimentària
 - ✓ Norma Internacional ISO 22000:2005
 - ✓ BRC - Norma mundial de seguretat alimentària (5a edició)
 - ✓ IFS - Norma per a la realització d'auditories de productes alimentaris amb marca del distribuïdor (versió 5)
 - ✓ Marca de garantia "Controlat per FACE"
- Document d'orientació GSFI (5a edició)

EL SISTEMA D'APPCC A LA NOSTRA EMPRESA

