

A person wearing a white lab coat is shown from the chest down, using a black computer mouse. The background is a blurred laboratory or office environment. The text 'INAD019PO. Gestión de sistemas de seguridad alimentaria' is overlaid on a semi-transparent grey rounded rectangle in the center of the image. A vertical line of seven white circles is positioned to the right of the text box.

INAD019PO. Gestión de sistemas de seguridad alimentaria

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Adquirir los conocimientos necesarios para implantar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria incluidos los sistemas APPCC, cumpliendo con los requisitos de la seguridad alimentaria en organizaciones de cualquier tamaño y actividades relacionadas con la alimentación.

□ **Objetivos Específicos**

- Conocer los conceptos básicos relacionados con la gestión de la seguridad alimentaria.
- Valorar los beneficios y ventajas de un sistema de gestión de la calidad y los principios en los que se basa.
- Estudiar las políticas de seguridad alimentaria.
- Profundizar en los conceptos organizativos de la empresa para la implantación de un SGSA.
- Identificar la legislación y normativa relacionada con la seguridad alimentaria.
- Determinar las funciones y actividades de organización y coordinación del técnico responsable de seguridad alimentaria.
- Diferenciar entre comunicación interna y comunicación externa.
- Comprender la importancia de la planificación de la comunicación para garantizar la seguridad alimentaria.
- Definir el concepto de «auditoría de inocuidad alimentaria».
- Diferenciar los tipos de auditoría que pueden realizarse.
- Definir los conceptos relacionados con la gestión por procesos.
- Identificar los requisitos que debe cumplir una secuencia de actividades para ser un proceso.
- Describir los elementos que identifican de los procesos.
- Enumerar los pasos para la adopción de un enfoque basado en procesos.
- Secuenciar los pasos del ciclo PHVA.
- Comprender la importancia de la medición y seguimiento de los procesos.
- Explicar los beneficios de la mejora continua.
- Determinar los recursos necesarios para administrar el negocio.
- Comprender la importancia de la capacitación y concienciación del personal interno y externo para asegurar la inocuidad alimentaria.
- Establecer una política de mantenimiento adecuada a la infraestructura de la empresa.

- Identificar los factores que influyen en la planificación del mantenimiento.
- Proporcionar un ambiente de trabajo adecuado para garantizar la seguridad alimentaria.
- Identificar los análisis y programas que intervienen en la planificación y realización de productos alimentarios inocuos.
- Describir el contenido de los programas de prerrequisitos mínimos de higiene previos a la implantación del APPCC.
- Enumerar las etapas previas a la implantación del APPCC.
- Enumerar los peligros que puede razonablemente preverse que se producirán en cada fase del proceso de producción de alimentos.
- Analizar los peligros identificados.
- Evaluar el nivel de riesgo de los peligros identificados.
- Determinar las medidas de control que deben aplicarse a cada peligro o peligros específicos.
- Identificar los puntos críticos de control (PCC) en cada etapa del proceso.
- Diferenciar los conceptos de «límite crítico» y «límite operativo».
- Establecer un sistema de vigilancia para cada PCC.
- Definir el concepto de trazabilidad en el contexto de la seguridad alimentaria.
- Enumerar el contenido de un sistema de trazabilidad.
- Explicar los diferentes sistemas de trazabilidad (hacia adelante, interna, hacia atrás).
- Decidir cuándo deben tomarse acciones correctoras.
- Describir los elementos de una acción correctora.
- Describir los procedimientos para el manejo y retirada de productos no seguros.
- Valorar y cuantificar la satisfacción del personal.
- Conocer las estrategias organizativas y de clima laboral.
- Profundizar en la esquematización de la comunicación.
- Diferenciar las características que definen una buena comunicación.
- Caracterizar tanto la comunicación externa como la interna.
- Conocer la legislación aplicada a la higiene y seguridad alimentaria.
- Profundizar en la normativa europea con relación a los productos alimentarios.
- Comprender las especificaciones de normas como ISO 22000, IFS y BRC.
- Analizar otras normas relacionadas como OHSAS 18001, ISO 14001.
- Reconocer las tareas de seguimiento y control del sistema de gestión de la seguridad alimentaria.
- Diferenciar las principales tareas de una auditoría interna.
- Conocer la evaluación de resultados de un sistema de gestión.
- Aprender los sistemas de mejora del sistema de gestión.

Contenidos

INAD019PO. Gestión de sistemas de seguridad alimentaria	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Gestión de la seguridad alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos básicos de gestión. • Principios de la gestión de la seguridad alimentaria. • La seguridad alimentaria. Conceptos generales. • Política de seguridad alimentaria. • Conceptos organizativos. • Gestión. • Legislación y normativa. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividades de Evaluación UA 01	1 hora
Tiempo total de la unidad	18 horas
<p>Unidad 2: Organización de la función de la seguridad alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organización y coordinación. • Comunicación externa e interna. • Auditorías. 	
Examen UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	8 horas
<p>Unidad 3: Principios de gestión por procesos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de los procesos. • Planificación de procesos. • Gestión por procesos. • Medida de procesos. • Mejora de procesos. 	

Examen UA 03	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 03	30 minutos
Tiempo total de la unidad	13 horas
<p>Unidad 4: Gestión de recursos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos humanos. • Infraestructura. • Ambiente de trabajo. 	
Examen UA 04	30 minutos
Tiempo total de la unidad	8 horas
<p>Unidad 5: Planificación y realización de productos inocuos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planificación del diseño y desarrollo. • Planes o programas de prerrequisitos. • Etapas previas a un plan APPCC. 	
Examen UA 05	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 05	30 minutos
Tiempo total de la unidad	10 horas
<p>Unidad 6: Análisis de riesgos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de riesgos y determinación de niveles de aceptación. • Evaluación de riesgos. • Identificación y evaluación de medidas de control. 	
Examen UA 06	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 06	30 minutos
Tiempo total de la unidad	10 horas

<p>Unidad 7: Diseño e implementación de un plan APPCC.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de puntos críticos de control. • Determinación de límites críticos. • Seguimiento de los puntos críticos de control. 	
Examen UA 07	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 07	30 minutos
Tiempo total de la unidad	10 horas
<p>Unidad 8: Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad. • Acciones correctivas. <ul style="list-style-type: none"> ○ Determinación de límites críticos. • Manejo y retirada de productos no seguros. • Seguimiento de los puntos críticos de control. 	
Examen UA 08	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 08	30 minutos
Tiempo total de la unidad	13 horas
<p>Unidad 9: Aspectos sociales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Satisfacción del personal. • Comunicación. • Comunicación externa. • Comunicación interna. 	
Examen UA 09	30 minutos
Tiempo total de la unidad	9 horas

<p>Unidad 10: Aspectos legales y normativos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legislación. • Aspectos normativos. • Normalización. • Otros requisitos de la industria alimentaria. • Otras normas relacionadas (medio ambiente, OHSAS...). 	
Examen UA 10	30 minutos
Tiempo total de la unidad	10 horas
<p>Unidad 11: Verificación, validación y actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seguimiento y control. • Auditorías internas. • Evaluación de los resultados. • Validación. • Revisión y mejora del sistema. 	
Examen UA 11	30 minutos
Tiempo total de la unidad	10 horas
Examen final	1 hora
11 unidades	120 horas