MCR0055. Gestión avanzada de la seguridad alimentaria

MCR0055

Gestión avanzada de la seguridad alimentaria

El contenido formativo se adecúa a la unidad de competencia UC0711_2 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP)

Duración: 120 horas

Modalidad: 100% online

Requisitos y conocimientos previos: no se requiere nivel académico previo, pero al ser en modalidad online es necesario poseer conocimientos básicos de informática, así como habilidades básicas de comunicación lingüística que permitan el aprendizaje y el seguimiento de la formación.

Objetivo general

- Gestionar de forma avanzada sistemas de seguridad alimentaria, aplicando principios de gestión, organización funcional, enfoque por procesos, planificación de productos inocuos, análisis de riesgos, diseño e implantación de planes APPCC, trazabilidad, control normativo, verificación, validación y mejora continua.

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 identificar 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.
- 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.
- 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.
- Enumerar los peligros que puede razonablemente preverse que se producirán en cada fase del proceso de producción de alimentos.
- 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

Unidad didáctica 1. Gestión de la seguridad alimentaria

1. Conceptos básicos de gestión.
2. Principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
3. La seguridad alimentaria. Conceptos generales.
4. Política de seguridad alimentaria.
5. Conceptos organizativos.
6. Gestión.
7. Legislación y normativa.

Unidad didáctica 2. Organización de la función de la seguridad alimentaria

1. Organización y coordinación.
2. Comunicación externa e interna.
3. Auditorías.

Unidad didáctica 3. Principios de gestión por procesos

1. Identificación de los procesos.
2. Planificación de procesos.
3. Gestión de procesos.
4. Medida de procesos.
5. Mejora de procesos.

Unidad didáctica 4. Gestión de recursos

1. Buenas prácticas agrícolas.
2. Estrategia nacional para el sector de frutas y hortalizas.

Unidad didáctica 5. Planificación y realización de productos inocuos

1. Planificación del diseño y desarrollo.
2. Planes o programas de prerrequisitos.
3. Etapas previas a un plan APPCC.

Unidad didáctica 6. Análisis de riesgos

1. Identificación de riesgos y determinación de niveles de aceptación.
2. Evaluación de riesgos.
3. Identificación y evaluación de medidas de control.

Unidad didáctica 7. Diseño e implementación de un plan APPCC

1. Identificación de puntos críticos de control.
2. Determinación de límites críticos.
3. Seguimiento de los puntos críticos de control.

Unidad didáctica 8. Implantación de un sistema de seguridad alimentaria

1. Trazabilidad.
2. Acciones correctivas.
3. Manejo y retirada de productos no seguros.

Unidad didáctica 9. Aspectos sociales

1. Satisfacción del personal.
2. Comunicación.
3. Comunicación externa.
4. Comunicación interna.

Unidad didáctica 10. Aspectos legales y normativos

1. Legislación.
2. Aspectos normativos.
3. Normalización.
4. Otros requisitos de la industria alimentaria.
5. Otras normas relacionadas: medio ambiente, OHSAS, etc.

Unidad didáctica 11. Verificación, validación y actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria

1. Seguimiento y control.
2. Auditorías internas.
3. Evaluación de los resultados.
4. Validación.
5. Revisión y mejora del sistema.