

Regulación de determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Con este contenido de curso profesional el alumnado conocerá la nueva normativa en relación a la higiene, producción, elaboración, transporte, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios en el comercio minorista, además de las distintas peculiaridades de los procesos de elaboración y despacho de productos alimenticios según las características de los comercios al por menor.

CONTENIDOS

Unidad 1. 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

Unidad 2. Elaboración y Despacho de Productos Alimenticios

1. Introducción

2. Las zonas de degustación en el comercio al por menor

2.1 Características de la zona de degustación

2.2 Degustaciones gratuitas

2.3 Principio precautorio ante intolerancia o alergias de los comensales de las degustaciones u otra ingestas

3. Identificación de los productos elaborados en el comercio al por menor

3.1 Etiquetado de los productos alimenticios en los comercios al por menor

3.2 Presentación de los productos elaborados en el comercio al por menor de elaboración propia

4. Responsabilidades de los operadores de máquinas expendedoras

5. Suministro directo de alimentos preparados en locales utilizados principalmente como vivienda privada

5.1 Principios generales de cumplimiento de los alimentos preparados en vivienda privada

5.2 Particularidades del proceso de elaboración de alimentos en una vivienda privada

6. Acceso de animales a los establecimientos de comercio al por menor

6.1 Prohibiciones

6.2 Accesos permitidos

7. Establecimientos con perros o gatos propios destinados a interactuar con la clientela

8. Donación de alimentos

9. Alimentos con defectos que no afectan a su seguridad alimentaria

10. Empleo de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos