
Curso: Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)

Horas: 75

Objetivos:

Adquirir conocimientos, actitudes y habilidades para la implantación de un sistema de seguridad alimentaria en base a los principios de la APPCC y la norma ISO 22000 y su planificación, programación y desarrollo de auditorias de sistemas de gestión.

Dirigido a:

A las personas que trabajan en servicios de comercialización, servicio de alimentación y servicio de hostelería, como a las personas interesadas en la implantación de sistemas de APPCC.

Capacita para:

Para el conocimiento del sistema de la APPCC, adaptándose a la norma ISO 22000.

Otros datos:

Conocer la legislación con respecto a la seguridad alimentaria.
Aplicar la seguridad alimentaria en la actividad de la empresa.
Conocerá los puntos de control crítico y analizará los peligros.
Será capaz de elaborar una programación y desarrollar auditorias internas de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos ISO 22000 en empresas del sector alimentario.

Contenido Formativo:

1. Fundamentos de la seguridad alimentaria

- 1.1. Presentación
- 1.2. Objetivos
- 1.3. Introducción
- 1.4. Qué se entiende por seguridad alimentaria
- 1.5. La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"
- 1.6. ¿qué se entiende por trazabilidad?
- 1.7. Resumen

2. Introducción al análisis de peligros y puntos de control

- 2.1. Presentación

FICHA TÉCNICA

- 2.2. Objetivos
- 2.3. Introducción
- 2.4. Origen del sistema appcc
- 2.5. Razones para implantar un sistema appcc
- 2.6. Beneficios e inconvenientes
- 2.7. Principios del appcc
- 2.8. Resumen

3. Introducción a los peligros. Importancia y control

- 3.1. Presentación
- 3.2. Objetivos
- 3.3. Los peligros y su importancia
- 3.4. Tipos de peligros
- 3.5. Puntos de control críticos y medidas de control
- 3.6. Anexo. Ejemplo práctico de control de peligros
- 3.7. Resumen

4. Etapas de un sistema appcc

- 4.1. Presentación
- 4.2. Objetivos
- 4.3. ¿qué es el plan appcc?
- 4.4. Selección de un equipo multidisciplinar (equipo appcc)
- 4.5. Definir los términos de referencia
- 4.6. Descripción del producto
- 4.7. Identificación del uso esperado del producto
- 4.8. Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación)
- 4.9. Verificar "in situ" el diagrama de flujo
- 4.10. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
- 4.11. Identificación de los puntos de control críticos (pcc)
- 4.12. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
- 4.13. Establecer un sistema de vigilancia de los pccs
- 4.14. Establecer las acciones correctoras
- 4.15. Verificar el sistema
- 4.16. Revisión del sistema
- 4.17. Documentación y registro
- 4.18. Anexo. Caso práctico
- 4.19. Resumen

5. Planes generales de higiene en las empresas alimentarias

- 5.1. Presentación
- 5.2. Objetivos
- 5.3. Introducción
- 5.4. Diseño de planes generales de higiene
- 5.5. Resumen

FICHA TÉCNICA

6. Implantación y mantenimiento de un sistema appcc

- 6.1. Presentación
- 6.2. Objetivos
- 6.3. Introducción
- 6.4. Requisitos para la implantación
- 6.5. Equipo para la implantación
- 6.6. Sistemas de vigilancia
- 6.7. Registro de datos
- 6.8. Instalaciones y equipos
- 6.9. Mantenimiento de un sistema appcc
- 6.10. Resumen