

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



SEGURIDAD ALIMENTARIA - SISTEMA APPCC

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Con este material se pretende obtener una idea general del proceso del alimento desde su cultivo hasta el consumo, adquirir conocimientos de trazabilidad, aprendizaje del sistema APPCC, la identificación de los puntos de control críticos para poder prevenir posibles dificultades. Además se adquirirán los conocimientos necesarios para implantar y mantener este sistema, utilizando sistemas de vigilancia, registros, etc.

Contenidos:

Tema 1: Fundamentos de la Seguridad Alimentaria.

Introducción

¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

La cadena alimentaria: "del campo a la mesa".

¿Qué se entiende por trazabilidad?

Tema 2: Introducción al Análisis de Peligros y Puntos de Control

Introducción.

Origen del sistema APPCC.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Razones para implantar un sistema APPCC.
Beneficios e inconvenientes.
Principios del APPCC.

Tema 3: Introducción a los Peligros.

Introducción
Los peligros y su importancia.
Tipos de peligros.
Puntos de control críticos y medidas de control.

Tema 4: Etapas de un Sistema APPCC ¿Qué es el plan APPCC? Selección de un equipo multidisciplinar (equipo APPCC).

Introducción
¿Qué es el plan APPCC?
Selección de un equipo multidisciplinar
Definir los términos de referencia.
Descripción del producto.
Identificación del uso esperado del producto.
Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación).
Verificar "in situ" el diagrama de flujo.
Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control.
10. Identificación de los puntos de control críticos (PCC).
11. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico.
12. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs.
13. Establecer las acciones correctoras.
14. Verificar el sistema.
15. Revisión del sistema.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Tema 5: Planes Generales de Higiene en las Empresas Alimentarias Introducción.

Introducción

Diseño de planes generales de higiene.

Plan de control de agua.

Plan de limpieza y desinfección

Plan de control de plagas

Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos

Mantenimiento de la cadena de frío

Trazabilidad de los productos

Plan de formación de manipuladores

10. Plan de eliminación de subproductos animales

11. Especificaciones sobre suministros

Tema 6: Implantación y Mantenimiento de un Sistema APPCC.

Introducción

Requisitos para la implantación.

Equipo para la implantación.

Sistemas de vigilancia.

Registro de datos.

Instalaciones y equipos.

Mantenimiento de un sistema APPCC.