





IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OBJETIVO

El Sistema APPCC es obligatorio, de carácter preventivo y enfocado a la detección, control y/o minimización de los riesgos sanitarios en los alimentos. Al finalizar el curso los alumnos serán capaces de identificar los riesgos potenciales y valorarlos, determinar los PCC, establecer el límite crítico, establecer el sistema de vigilancia, establecer las acciones correctoras, verificar la eficacia del sistema, documentar y registrar

MODALIDAD

	<i>Online</i>
	<i>A distancia</i>

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

Duración del curso: 150 horas

Consulta y Contacto:

c/ Camino del Molino, 11 Nave 10 - Polígono P29

28400 Collado Villalba (Madrid)

Teléfono: 91 849 71 27

Fax: 91 850 46 25

Dirección de Correo electrónico: info@academo.es

TEMARIO

MÓDULO I: INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES DE LOS SISTEMAS APPCC

- 1.1 Introducción
- 1.2 Definiciones

MÓDULO II: RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS

- 2.1 Concepto
- 2.2 Vías de contaminación
- 2.3 Alteraciones de los alimentos
- 2.4 Agentes contaminantes y fuentes de contaminación.
- 2.5 Factores que influyen en el crecimiento microbiano

MÓDULO III: TIPOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

- 3.1 Intoxicaciones y toxiinfecciones. Concepto y definiciones.
- 3.2 Toxiinfecciones más frecuentes

MÓDULO IV: DIRECTRICES BÁSICAS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 4.1 Introducción
- 4.2 Áreas de higiene personal
- 4.3 Salud de los manipuladores
- 4.4 Transporte y almacenaje
- 4.5 Medidas higiénicas a tener en cuenta en la elaboración y preparación de alimentos
- 4.6 Reconocimientos médicos

MÓDULO V: DISPOSICIONES LEGISLATIVAS EN RELACIÓN AL SISTEMA APPCC

- 5.1 Introducción a las fuentes del derecho
- 5.2 Bases legales
- 5.3 Relación general de la legislación alimentaria

MÓDULO VI: DISEÑO Y DOCUMENTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC Y SUS PRERREQUISITOS

- 6.1 Introducción
- 6.2 Beneficios del sistema APPCC
- 6.3 Principales problemas en la implantación del APPCC
- 6.4 Los 7 principios del APPCC

6.5 Prerrequisitos y documentación del sistema APPCC

6.6 Fases del estudio

6.7 Documentación del sistema APPCC

6.8 Fallos frecuentes al elaborar el sistema APPCC

MÓDULO VII: IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC Y SUS PRERREQUISITOS

7.1 Introducción

7.2 Definición de los términos de referencia

7.3 Selección del equipo de trabajo

7.4 Descripción de los productos

7.5 Identificación del uso específico de cada producto

7.6 Elaboración de diagramas de flujo del proceso de elaboración

7.7 Verificación in situ del diagrama de flujo

7.8 Enumeración de los peligros asociados a cada etapa y medidas preventivas

7.9 Aplicación del árbol de decisiones

7.10 Establecimiento de los límites críticos para cada PCC

7.11 Establecimiento del sistema de vigilancia

7.12 Establecimiento de las medidas preventivas

7.13 Establecimiento del sistema de documentación: Registro y archivo

7.14 Verificación del sistema

7.15 Revisión del sistema

7.16 Pasos a seguir en la práctica para diseño e implantación de APPCC

MÓDULO VIII: AUDITORÍA/ VERIFICACIÓN DE LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE APPCC

8.1 Comprobación de las condiciones higiénico sanitarias

8.2 Revisión de la documentación

8.3 Modificación de la actividad de la empresa

MÓDULO IX: SISTEMAS DE GESTIÓN EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

9.1 Norma ISO 9000

9.2 Protocolo BRC

9.3 ISO 22000

9.4 ISO 15161

MÓDULO X: INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS DE AUDITORIA EN SISTEMAS APPCC

10.1 Objetivo

10.2 Tipo de auditorias

10.3 Perfil de auditor

10.4 Proceso de auditoría y proceso de toma de muestras