APPCC: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

SKU: PD184

Horas: 60

OBJETIVOS

Objetivo General

- Proporcionar al alumno los conocimientos técnicos y prácticos que le capaciten para diseñar, desarrollar y aplicar un sistema APPCC en la industria alimentaria o establecimiento de alimentación.

Objetivos Específicos

- Conocer las necesidades y exigencias legislativas en materia de seguridad alimentaria.
- Conocer el origen del Sistema APPCC. Importancia de su implantación para la elaboración de alimentos seguros para el consumidor.
- Proporcionar al alumnado los conocimientos necesarios para un correcto y eficaz diseño e implantación de un Sistema de autocontrol en una industria alimentaria o en un establecimiento de alimentación como bares, restaurantes, tiendas o comercios minoristas, entre otros.

CONTENIDO

Unidad 1: Seguridad Alimentaria

- ¿Qué es la seguridad alimentaria?
- Exigencias en materia de seguridad alimentaria: legislación aplicable. Requisitos de seguridad alimentaria
- Alteración y contaminación de los alimentos
- Peligros y tipos de peligros
- La cadena alimentaria

Unidad 2: Introducción al sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

- ¿Qué es el sistema appcc?
- Origen del sistema appcc
- Ámbito de aplicación. Criterios de flexibilidad
- Ventajas y dificultades
- Estructura del sistema APPCC
- El appcc y su integración en las normas y protocolos de calidad y seguridad alimentarias

Unidad 3: Requisitos previos del sistema APPCC

- Estructura general de los requisitos previos
- Plan de control de aguas
- Plan de limpieza y desinfección
- Plan de formación y control de manipuladores
- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
- Plan de control de desinsectación y desratización
- Plan de control de proveedores
- Plan de control de trazabilidad
- Plan de control de residuos
- Otros requisitos previos o prerrequisitos

Unidad 4: Plan APPCC

- Fases previas para la elaboración del plan APPCC
- Principios del sistema APPCC