

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA



SKU: PH14B03C01

Horas: 35

OBJETIVOS

1. Saber definir ventajas e inconvenientes del sistema de APPCC, aplicado a la industria alimentaria.
2. Valorar mediante su definición, cada una de las partes del sistema de APPCC, aplicadas a una industria Alimentaria.
3. Diferencias y definir los Prerrequisitos, para su elaboración.
4. Conocer las partes para el diseño de un Plan de Mantenimiento.
5. Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Agua.
6. Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Limpieza y Desinfección.
7. Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Plagas.
8. Conocer las Partes para el diseño de un Plan de Control de Proveedores.
9. Conocer las partes para el diseño de un Plan de Formación.
10. Conocer las partes para el diseño de un Plan de Trazabilidad.
11. Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Transporte.
12. Conocer los apartados para el diseño de un Plan de Gestión de Residuos.
13. Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Temperaturas.

OBSERVACIONES

PROXIMAMENTE

DIRIGIDO A

Profesionales del sector alimentario que quieran ampliar sus conocimientos en materia de gestión de higiene alimentaria, poniendo especial énfasis en técnicos Calidad, responsables de la implantación de un sistema APPCC, consultores y asesores de empresas relacionadas con el sector alimentario.

COMPETENCIAS

1. Comprender los beneficios de un Sistema de Control APPCC, para el diseñar correctamente uno.
2. Comprender mediante su definición cada parte del Sistema de APPCC.
3. Comprender la gestión e importancia del Sistema de Prerrequisitos, en su aplicación a la Industria alimentaria.
4. Comprender un Plan de mantenimiento Preventivo, para diseñar y gestionar el Plan de una Industria Alimentaria.
5. Comprender u Plan de Control de Agua, para diseñar el Plan de Control de una Industria Alimentaria.
6. Comprender un Plan de Control de Limpieza y Desinfección, para diseñar el Plan de Control de una Industria Alimentaria.
7. Comprender un Plan de Control de Plagas, para diseñar el Plan de Control de una Industria Alimentaria.
8. Comprender un Plan de Control de Proveedores, para diseñar el Plan de Control de una Industria Alimentaria.
9. Comprender un Plan de Formación, para diseñar el Plan de Control de una Industria Alimentaria.
10. Comprender un Plan de Trazabilidad, para diseñar el Plan de Control de una Industria Alimentaria.
11. Comprender un Plan de Control de Transporte, para diseñar el Plan de Control de una Industria Alimentaria.
12. Comprender un Plan de Control de Gestión de Residuos, para diseñar el Plan de Control de una Industria Alimentaria.

13. Comprender un Plan de Control de de Temperaturas, para diseñar el Plan de Control de una Industria Alimentaria.

CONTENIDO

1. Definiciones. Diferenciación de Riesgos en la Industria Alimentaria.
2. Diferenciación de epatas, partes en el APPCC.
3. El programa de Prerrequisitos.
4. Plan de Mantenimiento tipo, con diseño de objetivos.
5. Plan de Control de Agua tipo. Legislación relacionada.
6. Plan de Limpieza y Desinfección tipo. Fichas técnicas productos. Ejemplos de Limpiezas.
7. Plan de Control de Plagas tipo.
8. Plan de Control de Proveedores tipo. Clasificación de Proveedores en Industria Alimentaria.
9. Plan de Formación tipo. Ficha de Formación mínima para Industria Alimentaria.
10. Plan de Trazabilidad tipo para Industria Alimentaria.
11. Plan de Control de Transporte tipo. Documentación mínima.
12. Plan de Gestión de Residuos tipo. Legislación Aplicable.
13. Plan de Control de Temperaturas tipo.