



## Sistema de Autocontrol APPCC

**Sku:** PH14B04C09

**Horas:** 34

### OBJETIVOS

- Aprender los principios de seguridad alimentaria y el modelo APPCC, abarcando aspectos como el diseño e implantación de un APPCC, los prerrequisitos como parte de autocontrol, aspectos relacionados con la seguridad e higiene en la industria alimentaria, así como los residuos y contaminantes en la misma.

### CONTENIDOS

- **Unidad 1. Principios de seguridad.**
  - Los principios de la seguridad alimentaria.
- **Unidad 2. Modelo APPCC.**
  - El modelo APPCC.
- **Unidad 3. Diseño e implantación de un APPCC.**
  - Identificación de Puntos Críticos de Control.
  - Determinación de Límites Críticos.
  - Seguimiento de los Puntos Críticos de Control.
- **Unidad 4. Prerrequisitos como parte de autocontrol.**
  - Prerrequisitos.
  - Prerrequisito: Control de Plagas.
  - Aspectos comunes.
  - Nuevas tendencias legislativas.
  - Almacenes y control de vectores.
  - Prerrequisito: Mantenimiento.
  - Aspectos comunes.
  - Peligro microbiológico en caso de avería de los equipos de frío.
  - Mantenimiento. Verificación y calibración de equipos de medidas de temperatura.

- **Unidad 5. Seguridad e higiene en la industria alimentaria: tipos de productos.**
  - Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes.
  - El agua. Propiedades: pH, microorganismos, corrosión, alcalinidad, dureza, potabilidad e
  - Detergentes: Neutros, amoniacados, desengrasantes.
  - Desinfectantes: Cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos.
  - Productos de descomposición bio36.
  - Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria.
  - La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones.
  - Etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Pictogramas referentes al tipo de superficies y al método de utilización.
  - Los productos y la corrosión de los equipos. Aleaciones de aluminio. Aceros inoxidables. Materiales plásticos.
  - Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria.
  - Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza.
  
- **Unidad 6. Seguridad e higiene en la industria alimentaria: normas y buenas prácticas.**
  - Normativa sobre manipulación de alimentos.
  - Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria.
  - Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria.
  - Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos.
  - La salud del trabajador de la industria alimentaria.
  
- **Unidad 7. Gestión de sistemas de seguridad alimentaria: trazabilidad y acciones correctivas.**
  - Acciones correctivas.
  - Manejo y retirada de productos no seguros.
  
- **Unidad 8. El control documental de los alérgenos.**
  - Desarrollar los documentos del sistema APPCC para el control de los alérgenos.
  - Principios generales.
  - Constitución del equipo responsable.
  - Descripción de las instalaciones.
  - Descripción de los productos.
  - Diagramas de flujo.
  - Descripción de los procedimientos de elaboración.
  - Análisis de los peligros.
  - Determinación de PCC's.
  - Cuadros de gestión.
  - Sistemas de gestión documental.
  - Verificación.
  - Diferentes nombres para un mismo fin. El control documental de los alérgenos.

- **Unidad 9. Seguridad e higiene en la industria alimentaria: residuos y contaminantes.**

- Origen y características de los vertidos de las distintas 26.
- Subproductos derivados y deshechos.
- Recogida selectiva de residuos.
- Toma de muestras.
- Gestión administrativa de residuos peligrosos.
- Emisiones a la atmósfera.
- Otros tipos de contaminación: contaminación acústica.
- Normativa en materia de residuos.

- **Unidad 10. Condiciones de la temperatura de almacenaje.**

- Almacenamiento a temperatura ambiente.
- Almacenamiento en refrigeración.
- Abatidor.
- Cámara.
- Almacenamiento ultracongelación y posterior mantenimiento en congelación.
- Ultracongelación en túnel de IQF.