



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.