

INAD024PO. Iniciación APPCC En La Industria Agroalimentaria

Sku: PD174

Horas: 50

Formato: HTML

OBJETIVOS

Objetivo General

- Conocer el entorno calidad higiénico para proporcionar un medio práctico y sencillo para aplicar la metodología del sistema APPCC.
- Promover una base común a nivel europeo para la puesta en práctica de una garantía de la seguridad alimentaria, fundamentada en la utilización del APPCC.

CONTENIDOS

Unidad 1: Introducción a la higiene alimentaria.

- Evolución histórica y desarrollo legislativo.
- Denominación del sistema.
- En qué consiste el APPCC.
- Definición de términos del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

Unidad 2: La higiene alimentaria.

- ¿Qué es la seguridad alimentaria?
- Exigencias en materia de seguridad en la higiene alimentaria: Legislación aplicable. Requisitos de seguridad alimentaria. Evolución histórica de la legislación en materia de seguridad alimentaria.
- Alteración y contaminación de los alimentos.

Unidad 3: Requisitos previos e implantación del sistema APPCC.

- Requisitos previos e implantación del sistema APPCC.
- 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 desperdicios.
- Otros requisitos previos o prerrequisitos.
- Fases previas en la implantación del sistema.
- Fases de la implantación del sistema APPCC. Principios del sistema APPCC.
- Beneficios y dificultades derivadas de la puesta en práctica de un sistema APPCC.

Unidad 4: Aplicación práctica de un sistema APPCC por sectores alimentarios.

- Control de las materias primas o mercancía y proveedores.
- Control de la cadena de frío.
- Control del mantenimiento de instalaciones.
- Control de la calidad del agua.
- Control de limpieza y desinfección.
- Control de residuos.