

INAD046PO. Sistema APPCC Y Prácticas Correctas De Higiene

Sku: PD176

Horas: 60

Formato: HTML

OBJETIVOS

Objetivo General

- Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para contribuir a su implantación, control y seguimiento y ser capaz de aplicar las acciones preventivas y/o correctivas necesarias para eliminar el riesgo o reducirlo a niveles aceptables.

CONTENIDOS

Unidad 1: Generalidades del sistema análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

- Sistema tradicional de control de los alimentos.
- Concepto de APPCC en la industria alimentaria. Objetivos y características.
- Ventajas y problemas en la aplicación del sistema APPCC.
- Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema APPCC.
- Etapas y evolución de la aplicación del sistema APPCC.
- Análisis de riesgos, identificación y valoración de los mismos. Acciones correctoras y/o preventivas.
- Límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC. Verificación y validación de registros y documentación del sistema.
- Legislación. Reglamento 852/2004 y papel de la administración en los sistemas APPCC.
- APPCC y sistemas de gestión de la calidad.

Unidad 2: Directrices generales del sistema APPCC.

- Directrices del APPCC.
- El plan APPCC.

Unidad 3: Aplicación del APPCC.

- El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados.
- El APPCC en el personal.
- El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.
- El APPCC en el transporte.
- El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.
- El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.
- El APPCC aplicado al proceso de producción.
- El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.
- Consideraciones previas a la implantación del APPCC.

Unidad 4: Módulo específico sectorial.

- Normativa y contenidos específicos del sector en el que se imparte esta especialidad.