

# ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO ORIENTADO A IFS Y BRC



## OBJETIVOS

Capacitar a los alumnos para la ejecución e implantación del sistema APPCC de una industria alimentaria.

Ofrecer las herramientas necesarias para la correcta implantación del sistema APPCC, adaptándolo a los requisitos de las normas certificables privadas IFS v6 y BRC v7.

Fomentar la implementación de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

## DIRIGIDO A

Personal con responsabilidad directa o indirecta en calidad y seguridad alimentaria así como en producción, dentro de industrias alimentarias certificadas o en proceso de certificación, para alguna de estas normas.

## DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de **estandar, gestión alimentaria**.

## MODALIDAD

Online

## DURACIÓN Y FECHAS

40 horas.

Fecha de inicio, 10 días después de la fecha de inscripción.

## PRECIO

300€

## INSCRIPCIÓN

La fecha límite para la inscripción es de siete días naturales antes del inicio de la acción formativa.

El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por Estandar, gestión alimentaria S.L. una semana antes del inicio del curso.

## CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado la asistencia y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

## CONTENIDOS

### INTRODUCCIÓN Y EVOLUCIÓN DEL SISTEMA APPCC

### VISIÓN GENERAL DE LAS NORMAS BRC E IFS SISTEMÁTICA DE APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC

- Creación del equipo APPCC
- Descripción del producto
- Identificación del uso final
- Elaboración de un diagrama de flujo
- Confirmación in situ del diagrama de flujo
- Principio 1. Realizar un análisis de los peligros relativo a la seguridad de los alimentos y establecer medidas para su control
- Principio 2. Determinación de los puntos de control crítico
- Principio 3. Establecimiento de límites críticos para cada PCC
- Principio 4. Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC
- Principio 5. Establecimiento de medidas correctoras
- Principio 6. Establecimiento de procedimientos de verificación
- Principio 7. Establecimiento de un sistema de documentación y registro
- Cuadro de gestión

### PRERREQUISITOS

- Diseño de locales, instalaciones y equipos
- Plan de limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Plan de formación
- Plan de mantenimiento preventivo y correctivo
- Higiene y buenas prácticas de fabricación
- Plan de control del agua
- Trazabilidad. Gestión de crisis. Retirada de producto
- Evaluación de proveedores

### CASOS PRÁCTICOS