



APPCC: DE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA

OBJETIVOS

Diseñar e implantar los Planes de Prerrequisitos y desarrollar un Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) como sistema de autocontrol de la industria alimentaria

DIRIGIDO A

Personal relevante de empresas del sector de la alimentación: miembros de la dirección, responsables y miembros del equipo APPCC, técnicos de los departamentos de calidad, comercial, mantenimiento y producción, así como auditores y consultores internos.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de estandar, gestión alimentaria..

MODALIDAD

Online

DURACIÓN

55 horas.

PRECIO

412,50€

INSCRIPCIÓN

A través de la página web: www.estandargestion-ga.es. El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por estandar gestión alimentaria.

CERTIFICADO

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

CONTENIDOS

HISTORIA Y LEGISLACION. TERMINOS Y DEFINICIONES

- El sistema APPCC a escala mundial
- Comité del Codex Alimentarius
- Marco legal actual en la UE y España sobre normas de higiene para los alimentos
- Tipos de peligros

CONTENIDOS

LOS PLANES DE PRERREQUISITOS

- Buenas prácticas de fabricación y manipulación
- Formación y capacitación del personal
- Control del abastecimiento de agua
- Gestión de proveedores
- Plan de Trazabilidad
- Mantenimiento de instalaciones y equipos
- Limpieza y desinfección.
- Control de plagas: desinsectación y desratización.

EL SISTEMA APPCC

PRINCIPIOS GENERALES

PASOS PRELIMINARES

- El equipo APPCC
- Descripción del producto
- Identificación del uso final
- Elaboración de un diagrama de flujo
- Confirmación in situ del diagrama de flujo

PRINCIPIO 1

- Identificación de peligros razonablemente previsibles
- Análisis de peligros y evaluación del riesgo asociado a los peligros: el método AMFE

PRINCIPIO 2

- Identificación de los PCC: el árbol de decisiones

PRINCIPIO 3

- Estableciendo los límites críticos y operativos

PRINCIPIO 4

- Diseño de un sistema de vigilancia
- Gestión de las desviaciones. No Conformidad (NC)
- Establecimiento de acciones correctivas (AC)
- Registro de NCs y ACs

PRINCIPIO 6

- Descripción de las actividades de verificación
- El papel del plan analítico y de control en la verificación del APPCC
- Muestreo y frecuencia de verificación
- Registros de verificación

PRINCIPIO 7

- El sistema de documentación y registro.

APPCC EN ISO 22000, IFS Y BRC

- ISO 2000.
- IFS Food
- BRC Food