



APPCC: DE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA

OBJETIVOS

Diseñar un Sistema de gestión de inocuidad alimentaria (SGIA) claro y eficaz

Saber utilizar la metodología de APPCC para identificar los peligros significativos a controlar en una empresa alimentaria.

Saber diferenciar entre Prerrequisitos, Buenas Prácticas de Higiene, Prerrequisitos operativos y Puntos de Control Crítico.

Disponer de referencias válidas y oficiales para el diseño, elaboración e implantación de un SGIA.

Disponer de la formación necesaria para ser un integrante del equipo APPCC.

Diferenciar los diferentes conceptos en el entorno de la inocuidad alimentaria.

DIRIGIDO A

Responsables de Inocuidad Alimentaria, técnicos de dpto. de calidad y Líder equipo APPCC.

Consultores de calidad e inocuidad alimentaria.

Audidores de calidad e inocuidad alimentaria.

Técnicos de los departamentos de calidad, mantenimiento y/o producción.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de estandar, gestión alimentaria.

MODALIDAD

Online

DURACIÓN Y FECHAS

100 horas, Del 12/04 al 03/07 de 2023

CONTENIDOS

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

DEFINICIONES Y ACRÓNIMOS GENERALES

CONTENIDOS DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (hablar de pasos previos, prerrequisitos y APPCC)

DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

PELIGROS BIOLÓGICOS, QUÍMICOS, FÍSICOS Y MOTIVADOS ECONÓMICAMENTE PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CONTENIDOS

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

PRINCIPALES ESTÁNDARES DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

PRERREQUISITOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE.

Control del agua y aire

Mantenimiento técnico

Control de plagas

Evaluación y seguimiento de proveedores y especificaciones de materias primas

Infraestructura (edificio y equipo)

Contaminación física y química del entorno de producción.

Limpieza y desinfección.

Gestión de Alérgenos

Redistribución y donación de alimentos.

Gestión de residuos.

Personal (higiene, estado de salud).

Control de temperatura (entorno, almacenamiento y transporte)

Metodología de trabajo

Cultura de inocuidad alimentaria

Etiquetado y vida útil

Protección de los alimentos, biovigilancia y bioterrorismo

Trazabilidad y Gestión de retirada y recuperación.

Formación en inocuidad alimentaria

PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN DE LOS PRERREQUISITOS

PLAN DE APPCC.

PASOS PRELIMINARES PARA ELABORAR UN PLAN DE APPCC

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO.

GESTIÓN DE PELIGROS SIGNIFICATIVOS.

PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN DEL PLAN DE APPCC