

# SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC

50  
HORAS

## DESCRIPCIÓN

Con este material se pretende obtener una idea general del proceso del alimento desde su cultivo hasta el consumo, adquirir conocimientos de trazabilidad, aprendizaje del sistema APPCC, la identificación de los puntos de control críticos para poder prevenir posibles dificultades.

Además se adquirirán los conocimientos necesarios para implantar y mantener este sistema, utilizando sistemas de vigilancia, registros, etc.

## OBJETIVOS

A Con este material se pretende obtener una idea general del proceso del alimento desde su cultivo hasta el consumo, adquirir conocimientos de trazabilidad, aprendizaje del sistema APPCC, la identificación de los puntos de control críticos para poder prevenir posibles dificultades.

Además se adquirirán los conocimientos necesarios para implantar y mantener este sistema, utilizando sistemas de vigilancia, registros, etc.

## CONTENIDOS

UNIDAD 1: Fundamentos de la seguridad alimentaria: Introducción – ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria? – La cadena alimentaria; “del campo a la mesa” - ¿Qué se entiende por trazabilidad?

UNIDAD 2: Introducción al análisis de peligros y puntos de control: Introducción – Origen del sistema APPCC – Razones para implantar un sistema APPCC – Beneficios e inconvenientes –Principios del APPCC.

UNIDAD 3: Introducción a los peligros. Importancia y control: Los peligros y su importancia – Tipos de peligros – Puntos de control críticos y medidas de control – Anexo; Ejemplo práctico de control de peligros.

UNIDAD 4: Etapas de un sistema APPCC: ¿Qué es el plan APPCC? – Selección de un equipo multidisciplinar (equipo APPCC) – Definir los términos de referencia – Descripción del producto – Identificación del uso esperado del producto – Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación) – Verificar “in situ” el diagrama de flujo – Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control – Identificación de los puntos de control críticos (PCC) – Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico – Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs – Establecer las acciones correctoras – Verificar el sistema – Revisión del sistema – Documentación y registro – Anexo. Caso práctico.

UNIDAD 5: Planes generales de higiene en las empresas alimentarias: Introducción – Diseño de planes generales de higiene.

UNIDAD 6: Implantación y mantenimiento de un sistema APPCC: Introducción – Requisitos para la implantación – Equipo para la implantación. Sistemas de vigilancia – Registro de datos – Instalaciones y equipos – Mantenimiento de un sistema APPCC.