

Seguridad alimentaria – APPCC

Duración: 40 horas.

Modalidad: online

Objetivos: Adquirir conocimientos, actitudes y habilidades para la implantación de un sistema de seguridad alimentaria en base a los principios de la APPCC y la norma ISO 22000 y su planificación, programación y desarrollo de auditorías de sistemas de gestión.

Contenidos

- **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?
 - Manual tema 1
 - Ejercicios
- **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
 - Manual en pdf
 - Ejercicios
- **3. Introducción a los Peligros. Importancia y Control**
 - Los Peligros y su Importancia
 - Tipos de Peligros
 - Puntos de Control Críticos y Medidas de Control

- Manual en .pdf
- Ejercicios
- **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
 - Verificar “In Situ” el Diagrama de Flujo
 - Identificar los Peligros asociados a cada Etapa y las Medidas de Control
 - Identificar 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 Plan APPCC
 - Documentación y Registro
 - Manual en .pdf
 - Ejercicios
- **5. Planes Generales de Higiene en las Empresas Alimentarias**
 - Introducción
 - Diseño de Planes Generales de Higiene (1)
 - Diseño de Planes Generales de Higiene (2)
 - Diseño de Planes Generales de Higiene (3)
 - Diseño de Planes Generales de Higiene (4)
 - Diseño de Planes Generales de Higiene (5)
 - Diseño de Planes Generales de Higiene (6)
 - Diseño de Planes Generales de Higiene (7)

- Diseño de Planes Generales de Higiene (8)
- Diseño de Planes Generales de Higiene (9)
- Diseño de Planes Generales de Higiene (10)
- Manual en .pdf
- Ejercicios
- **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
 - Manual en .pdf
 - Ejercicios