



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Duración: 35 horas

Metodología: Online

Financiación: Bonificable

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Descripción

Curso orientado a la implantación y gestión del sistema APPCC como herramienta fundamental para garantizar la seguridad de los alimentos. A lo largo de la formación se estudiarán los conceptos básicos del APPCC, la identificación y diferenciación de riesgos en la industria alimentaria y las distintas etapas que conforman el sistema. Se abordará en detalle el programa de prerrequisitos y el diseño de planes específicos de control, mantenimiento, limpieza, desinfección, plagas, proveedores, trazabilidad, transporte, residuos y control de temperaturas, atendiendo a la legislación aplicable. El curso proporciona una base práctica para desarrollar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol eficaz y conforme a los requisitos normativos del sector alimentario.

Objetivos

- » Saber definir ventajas e inconvenientes del sistema de APPCC, aplicado a la industria alimentaria.
- » Valorar mediante su definición, cada una de las partes del sistema de APPCC, aplicadas a una industria Alimentaria.
- » Diferencias y definir los Prerrequisitos, para su elaboración.
- » Conocer las partes para el diseño de un Plan de Mantenimiento.
- » Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Agua.
- » Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Limpieza y Desinfección.
- » Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Plagas.
- » Conocer las Partes para el diseño de un Plan de Control de Proveedores.
- » Conocer las partes para el diseño de un Plan de Formación.
- » Conocer las partes para el diseño de un Plan de Trazabilidad.
- » Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Transporte.
- » Conocer los apartados para el diseño de un Plan de Gestión de Residuos.
- » Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Temperaturas.

Programa

1. Definiciones. Diferenciación de Riesgos en la Industria Alimentaria.
2. Diferenciación de etapas, partes en el APPCC.
3. El programa de Prerrequisitos.
4. Plan de Mantenimiento tipo, con diseño de objetivos.
5. Plan de Control de Agua tipo. Legislación relacionada.
6. Plan de Limpieza y Desinfección tipo. Fichas técnicas productos. Ejemplos de Limpiezas.
7. Plan de Control de Plagas tipo.
8. Plan de Control de Proveedores tipo. Clasificación de Proveedores en Industria Alimentaria.
9. Plan de Formación tipo. Ficha de Formación mínima para Industria Alimentaria.
10. Plan de Trazabilidad tipo para Industria Alimentaria.
11. Plan de Control de Transporte tipo. Documentación mínima.
12. Plan de Gestión de Residuos tipo. Legislación Aplicable.
13. Plan de Control de Temperaturas tipo.