

Sistema de Autocontrol APPCC

Horas

34

Acerca de este curso

Cod: PH14B04C09

Unidad 1. Principios de seguridad.

Los principios de la seguridad alimentaria.

Unidad 2. Modelo APPCC.

El modelo APPCC.

Unidad 3. Diseño e implantación de un APPCC.

Identificación de Puntos Críticos de Control.

Determinación de Límites Críticos.

Seguimiento de los Puntos Críticos de Control.

Unidad 4. Prerrequisitos como parte de autocontrol.

Prerrequisitos.

Prerrequisito: Control de Plagas.

Aspectos comunes.

Nuevas tendencias legislativas.

Almacenes y control de vectores.

Prerrequisito: Mantenimiento.

Aspectos comunes.

Peligro microbiológico en caso de avería de los equipos de frío.

Mantenimiento. Verificación y calibración de equipos de medidas de temperatura.

Unidad 5. Seguridad e higiene en la industria alimentaria: tipos de productos.

Estudio del pH. Ácidos, neutros, alcalinos y disolventes.

El agua. Propiedades: pH, microorganismos, corrosión, alcalinidad, dureza, potabilidad e

Detergentes: Neutros, amoniacados, desengrasantes.

Desinfectantes: Cloro activo, compuestos de amonio cuaternario, aldehídos, peróxidos.

Productos de descomposición bioquímica.

Insecticidas y raticidas en la industria alimentaria.

La dosificación de productos. Tipos de dosificaciones.

Etiquetas de los productos. Contenido de las etiquetas. Pictogramas referentes al tipo de superficies y al método de utilización.

Los productos y la corrosión de los equipos. Aleaciones de aluminio. Aceros inoxidable. Materiales plásticos.

Normativa sobre biocidas autorizados para la industria alimentaria.

Condiciones y lugares de almacenamiento y colocación de los productos de limpieza.

Unidad 6. Seguridad e higiene en la industria alimentaria: normas y buenas prácticas.

Normativa sobre manipulación de alimentos.

Medidas de higiene y aseo personal en la industria alimentaria.

Vestimenta e indumentaria en la industria alimentaria.

Actitudes y hábitos higiénicos. Requisitos y prohibiciones en la manipulación de alimentos.

La salud del trabajador de la industria alimentaria.

Unidad 7. Gestión de sistemas de seguridad alimentaria: trazabilidad y acciones correctivas.

Acciones correctivas.

Manejo y retirada de productos no seguros.

Unidad 8. El control documental de los alérgenos.

Desarrollar los documentos del sistema APPCC para el control de los alérgenos.

Principios generales.

Constitución del equipo responsable.

Descripción de las instalaciones.

Descripción de los productos.

Diagramas de flujo.

Descripción de los procedimientos de elaboración.

Análisis de los peligros.

Determinación de PCC´s.

Cuadros de gestión.

Sistemas de gestión documental.

Verificación.

Diferentes nombres para un mismo fin. El control documental de los alérgenos.

Unidad 9. Seguridad e higiene en la industria alimentaria: residuos y contaminantes.

Origen y características de los vertidos de las distintas industrias alimentarias.

Subproductos derivados y deshechos.

Recogida selectiva de residuos.

Toma de muestras.

Gestión administrativa de residuos peligrosos.

Emisiones a la atmósfera.

Otros tipos de contaminación: contaminación acústica.

Normativa en materia de residuos.

Unidad 10. Condiciones de la temperatura de almacenaje.

Almacenamiento a temperatura ambiente.

Almacenamiento en refrigeración.

Abatidor.

Cámara.

Almacenamiento ultracongelación y posterior mantenimiento en congelación.

Ultracongelación en túnel de IQF.

¿Qué aprenderás?

- Aprenderá los principios de seguridad alimentaria y el modelo APPCC, abarcando aspectos como el diseño e implantación de un APPCC, los prerrequisitos como parte de autocontrol, aspectos relacionados con la seguridad e higiene en la industria alimentaria, así como los residuos y contaminantes en la misma.