

INAD024PO. Iniciación APPCC En La Industria Agroalimentaria

Código del curso: PD174

Horas: 50

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: PD174

Unidad 1: Introducción a la higiene alimentaria.

Evolución histórica y desarrollo legislativo.

Denominación del sistema.

En qué consiste el APPCC.

Definición de términos del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

Unidad 2: La higiene alimentaria.

¿Qué es la seguridad alimentaria?

Exigencias en materia de seguridad en la higiene alimentaria: Legislación aplicable. Requisitos de seguridad alimentaria. Evolución histórica de la legislación en materia de seguridad alimentaria.

Alteración y contaminación de los alimentos.

Unidad 3: Requisitos previos e implantación del sistema APPCC.

Requisitos previos e implantación del sistema APPCC.

Plan de control de aguas.

Plan de limpieza y desinfección.

Plan de formación y control de manipuladores.

Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.

Plan de control de desinsectación y desratización.

Plan de control de proveedores.

Plan de control de trazabilidad.

Plan de control de desperdicios.

Otros requisitos previos o prerrequisitos.

Fases previas en la implantación del sistema.

Fases de la implantación del sistema APPCC. Principios del sistema APPCC.

Beneficios y dificultades derivadas de la puesta en práctica de un sistema APPCC.

Unidad 4: Aplicación práctica de un sistema APPCC por sectores alimentarios.

Control de las materias primas o mercancía y proveedores.

Control de la cadena de frío.
Control del mantenimiento de instalaciones.
Control de la calidad del agua.
Control de limpieza y desinfección.
Control de residuos.

¿Qué aprenderás?

Conocer el entorno calidad higiénico para proporcionar un medio práctico y sencillo para aplicar la metodología del sistema APPCC.
Promover una base común a nivel europeo para la puesta en práctica de una garantía de la seguridad alimentaria, fundamentada en la utilización del APPCC.