APPCC PRÁCTICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA. MCR0057

SKU: N / A | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, SANIDAD

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	60
Cod.	01
Acreditado por Universidad	SI
Créditos ECTS	2,4

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

APPCC práctico y buenas prácticas de higiene alimentaria

Objetivos

• Conocer qué es el sistema de APPCC.
• Estudiar las características generales del sistema de APPCC: para qué se aplica, en qué áreas, la responsabilidad de las empresas y de la Administración, etc.
• Analizar las ventajas y las dificultades de la implantación de un sistema de APPCC en la industria alimentaria.
• Saber qué condiciones se deben dar en las empresas para que pueda implantarse un sistema de APPCC con éxito.
• Ver cómo se ha evolucionado respecto al sistema de APPCC desde su primera aplicación hasta el día de hoy.
• Comprender cómo se puede relacionar el sistema de APPCC y los sistemas de aseguramiento de la calidad.
• Analizar los pasos necesarios para llevar a cabo el diseño de un sistema APPCC, es decir, las directrices generales del sistema APPCC.
• Estudiar qué es un equipo APPCC, un diagrama de flujo, los peligros, medidas preventivas, puntos críticos de control, límites críticos, medidas correctivas, procedimientos de verificación y el sistema de registro y documentación.
• Conocer qué es lo que se debe hacer después del diseño del sistema APPCC, es decir, la implantación del sistema y la documentación correspondiente, o lo que es lo mismo, el plan APPCC.
• Saber cómo se realiza la tabla de gestión y la guía práctica de aplicación.
• Identificar los peligros asociados a las materias primas, ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados.
• Enumerar los tipos de alteraciones y contaminaciones de los alimentos.
• Determinar las medidas preventivas (guía de buenas prácticas de higiene), vigilancia, medidas correctivas y registros asociados al personal.

• Identificar los peligros, medidas preventivas, vigilancia, medidas correctivas y registros asociados a las instalaciones, locales y equipos.
• Analizar los peligros, medidas preventivas (forma de llevar a cabo una buena limpieza y desinfección y el programa de limpieza y
desinfección), vigilancia, medidas correctivas y registros de las actividades de limpieza y desinfección.
• Analizar los peligros, métodos de lucha, programa de desinsectación-desratización, vigilancia, medidas correctivas y registros de las acciones antiplagas.
• Enumerar los peligros asociados al empleo del agua y el control del agua potable, los peligros de normalización, tecnológicos y de los líquidos procedentes del proceso de producción.
• Determinar los peligros asociados a los residuos, desperdicios y aguas residuales.
• Identificar la legislación aplicable al sector agroalimentario.
• Distinguir los ámbitos de aplicación de la normativa relativa a la higiene y seguridad de los productos alimenticios.
• Enumerar las responsabilidades que deben cumplir las empresas alimentarias para garantizar la inocuidad de los productos que producen, manipulan y/o comercializan.
• Contenidos

Contenidos

Unidad 1. Generalidades del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).
1. Introducción y glosario de términos.
2. Sistema tradicional de control de los alimentos.
3. Concepto de APPCC en la industria alimentaria.
4. Objetivos del sistema de autocontrol.
5. Características generales del sistema de APPCC.
6. Ventajas de la aplicación del sistema de APPCC.
7. Problemas en la aplicación del sistema de APPCC.
8. Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema de APPCC.
9. Etapas y evolución de la aplicación del sistema de APPCC.
10.Análisis de riesgos, identificación y valoración de estos. Acciones correctoras y/o preventas.
11.Límites, seguimiento y vigilancia del sistema de APPCC. Verificación y validación de registros y documentación del sistema.
12.Legislación. Reglamento 852/2004.
13.Papel de la Administración en los sistemas APPCC.
14.APPCC y sistemas de gestión de la calidad.
Unidad 2. Directrices generales del sistema APPCC.
1. Directrices del APPCC.
2. Plan de APPCC Deshacer y rehacer los últimos cambios.
Unidad 3. Aplicación del APPCC.
1. El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados.
2. El APPCC en el personal.
3. El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.
4. El APPCC en el transporte.
5. El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.
6. El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.
7. El APPCC aplicado al proceso de producción.

8. El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.
9. Consideraciones previas a la implantación del APPCC.

Unidad 4. Módulo específico sectorial.

1. Normativa y contenidos específicos del sector en el que se imparte esta especialidad.