

## Sistemas de autocontrol sanitario en la industria agroalimentaria (appcc)



### Objetivos

Al finalizar el curso el alumno será capaz de adquirir conocimientos teórico - prácticos para el diseño y desarrollo de Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en diferentes sectores de la Industria Alimentaria.

### Contenidos y estructura del curso

#### 1 - El marco legal sobre la seguridad alimentaria.

- El marco legal sobre seguridad alimentaria.
- Estrategia de seguridad alimentaria europea.
- El Reglamento 178/2002 UE.
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
- Paquete de higiene.
- Reglamento 852/2004.
- La producción primaria. Ámbito de aplicación.
- Documentación y guías de prácticas correctas de higiene.
- Reglamento 853/2004.
- Ámbito de aplicación.
- Autorización de establecimientos.
- Normativa sobre etiquetado.
- Datos que deben aparecer en el etiquetado.
- Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.
- Etiquetado de los alérgenos alimentarios.

#### 2 - El sistema APPCC. Introducción y antecedentes históricos.

- El sistema APPCC. Introducción y antecedentes históricos.
- Origen y desarrollo.
- Origen del APPCC.
- Evolución del APPCC.
- Concepto de APPCC.
- Ventajas de la aplicación del APPCC.
- Los inconvenientes de la aplicación del APPCC.
- La Aplicación del sistema APPCC.
- Principios Generales aplicados en el Plan de Autocontrol basado en el APPCC.
- Ejercicios
- Búsqueda en Internet de Documentación de apoyo.
- Lo necesario para comenzar

### 3 - Etapas previas de un plan APPCC.

- Etapas previas de un plan APPCC
- Compromiso de la dirección
- Ámbito de aplicación.
- La Formación del equipo APPCC.
- La estructura del equipo.
- La planificación del APPCC.
- La verificación de los prerrequisitos.
- Descripción del Producto.
- Los aspectos a incluir en la descripción del producto.
- Los aspectos a incluir al determinar el uso.
- Elaboración del diagrama de flujo.
- Los movimientos del personal y de materiales dentro de la industria.
- Qué tener en cuenta para elaborar un diagrama de flujo.
- Ejercicios
- Realiza un Diagrama de Flujo en una empresa de elaboración de aceite de oliva virgen extra.
- Pasos a seguir

### 4 - Prerrequisitos del sistema (Planes de apoyo al sistema APPCC).

- Prerrequisitos del sistema (Planes de apoyo al sistema APPCC).
- Los procedimientos de prerrequisitos de un Plan APPCC.
- Los Planes de Prerrequisitos o Programas de Prerrequisitos.
- Plan de Control de Agua de abastecimiento.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- La documentación necesaria.
- Plan de Limpieza y Desinfección.
- Aspectos Generales a tener en cuenta
- La documentación necesaria.
- Plan de Control de Plagas: Desinsectación y Desratización.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- La documentación necesaria.
- Plan de Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- Aspectos a tener en cuenta en el diseño higiénico de las instalaciones.
- La documentación necesaria.
- Plan de Control de proveedores.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- La documentación necesaria.
- Plan de Control de la Trazabilidad.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- La documentación necesaria.
- Plan de Formación de manipuladores.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- La documentación necesaria.
- Plan de Buenas Prácticas de Fabricación/Manipulación.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- Aspectos a tener en cuenta en el control de los procedimientos de fabricación y de manipulación.
- La documentación necesaria.
- Plan de Gestión de residuos.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- La documentación necesaria.
- Ejercicios
- Realización de una Instrucción Técnica.
- Lo necesario para comenzar

### 5 - Principios del sistema APPCC.

- Principios del sistema APPCC.
- Introducción.
- Principio 1. Realización del Análisis de peligros.
- Listado de peligros potenciales.
- Fases de la metodología propuesta por la FAO
- Medidas preventivas.
- Evaluación de peligros.
- Principio 2. Determinación de los Puntos de Control Crítico.

- El árbol de decisiones.
- Correcto empleo del árbol de decisiones.
- Principio 3. Implantación de los límites críticos para cada punto de control crítico.
- Principio 4. Sistema de vigilancia para cada punto de control crítico.
- Principio 5. Medidas correctoras para las posibles desviaciones.
- Principio 6. Procedimientos de verificación.
- La validación del plan APPCC.
- Principio 7. Sistema de registros.
- Los tipos de registros.
- Los cuadros de gestión.
- Ejercicios
- Elaboración de un Cuadro de Gestión de PCC.
- Lo necesario para comenzar

#### **6 - Pasos para la correcta implantación de un sistema APPCC.**

- Pasos para la correcta implantación de un sistema APPCC.
- Introducción
- Fase de documentación.
- Creación del equipo de trabajo (APPCC). Primera secuencia.
- Planificación. Segunda secuencia.
- Formación a los miembros del equipo APPCC. Tercera secuencia.
- Evaluación inicial o Diagnóstico previo. Cuarta secuencia.
- Formación general a los empleados. Quinta secuencia.
- Redacción de la documentación. Sexta secuencia.
- Primero. Desarrollo de la documentación de los prerrequisitos.
- Segundo. Desarrollo de la documentación del sistema APPCC.
- Fase de implantación. Séptima secuencia.
- Los registros de implantación del sistema.
- Fase de evaluación y verificación. Octava secuencia.
- Ejercicios
- Elaboración de un Registro de Formación.
- Lo necesario para comenzar

#### **7 - Control de patógenos y contaminantes en la industria agroalimentaria.**

- Control de patógenos y contaminantes en la industria agroalimentaria.
- Peligros biológicos.
- Controles que existen en los factores que influyen en la proliferación de peligros biológicos.
- La clasificación de los peligros biológicos.
- Enfermedades transmitidas por alimentos.
- Evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Peligros químicos.
- Contaminación por plaguicidas.
- Contaminación por Antibióticos y Hormonas.
- Contaminación por Micotoxinas.
- Contaminación industrial.
- Peligros físicos.
- Ejercicios
- Identificación de la naturaleza de Peligros detectados.
- Lo necesario para comenzar

#### **Metodología**

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

#### **Perfil persona formadora**

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Criteria, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:  
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

