

## SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC, SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN

**Modalidad:** Distancia

**Objetivos:**

Con este material se pretende obtener una idea general sobre los requisitos exigidos y establecidos para salvaguardar la inocuidad de los alimentos dentro de la cadena alimentaria, centrándonos en las herramientas del APPCC que permiten realizar el Seguimiento y la Verificación del mismo, así como las evidencias, registros y tareas necesarias para mantener un sistema de autocontrol implantado en el tiempo. Además de obtener nociones básicas sobre los parámetros y características en los análisis microbiológicos de alimentos.

**Contenidos:**

### 1 LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. INTRODUCCIÓN

- 1.1 Consideraciones previas
- 1.2 Repercusiones de la Seguridad Alimentaria

### 2 SISTEMA APPCC

- 2.1 Historia del APPCC

### 3 CONCEPTO DE APPCC

- 3.1 El Sistema APPCC y Definiciones
- 3.2 Principios del Sistema de APPCC
- 3.3 Directrices para la aplicación de APPCC

### 4 ETAPAS PREVIAS

- 4.1 Equipo Encargado de APPCC
- 4.2 Descripción del producto e identificación del uso final
- 4.3 Definición del Diagrama de Flujo

### 5 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EL ANÁLISIS DE PELIGROS

- 5.1 Posibles Peligros
- 5.2 Fuentes de Información para el Análisis de Peligros
- 5.3 Análisis de Peligros
- 5.4 Medidas de Control

### 6 DETERMINACIÓN DE LOS PUNTOS DE CONTROL

- 6.1 Puntos Críticos de Control (PCC)
- 6.2 Examen de los peligros identificados

### 7 ESTABLECIMIENTO DE LIMITES CRITICOS

- 7.1 Límites Críticos
- 7.2 Límites Operativos.

### 8 ESTABLECIMIENTO DE SISTEMA DE VIGILANCIA

- 8.1 La Vigilancia
- 8.2 Diseño de un Sistema de Vigilancia

## 9 ESTABLECIMIENTO DE MEDIDAS CORRECTORAS

### 9.1 Establecimiento de las Medidas Correctoras

### 9.2 Procedimientos para adoptar Medidas Correctoras

## 10 PRERREQUISITOS DE HIGIENE

### 10.1 Introducción

### 10.2 Indicaciones para el control del agua potable

### 10.3 Indicaciones para el control de plagas: desratización y desinsectación

### 10.4 Indicaciones para el Control de la Higiene de los locales, instalaciones, enseres y equipos

### 10.5 Indicaciones para el Mantenimiento de Instalaciones

### 10.6 Indicaciones sobre Trazabilidad y Control de Proveedores

### 10.7 Indicaciones sobre el Mantenimiento de la Cadena de Frío

### 10.8 Formación de los manipuladores

### 10.9 Indicaciones sobre el Control de Residuos

## 11 ESTABLECIMIENTO DE SISTEMA DE VERIFICACIÓN

### 11.1 Verificación

### 11.2 Descripción de las actividades de Verificación

## 12 ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

### 12.1 Documentación necesaria para mantener actualizado el Sistema de Autocontrol

### 12.2 Ejemplos de Formatos de Registro

## 13 EL PAPEL DEL ANALISIS MICROBIOLÓGICO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

### 13.1 El Papel de los Análisis Microbiológicos en la Verificación del APPCC

### 13.2 Alteración de los alimentos

### 13.3 Contaminación de los alimentos

### 13.4 Contaminación Química y Física

### 13.5 Contaminación Biológica

### 13.6 Muestreo y preparación de muestras

### 13.7 Esterilización

### 13.8 Factores que influyen en el crecimiento de los microorganismos sobre los alimentos

## 14 CUETIONARIO DE EVALUACIÓN

## 15 BIBLIOGRAFÍA