

SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA DE APPCC

Modalidad: Distancia / Teleformación

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 los principios del APPCC como herramienta en materia de seguridad alimentaria, los principios y metodología de aplicación y el desarrollo de los programas de prerequisites que lo complementan. Además de obtener una visión general sobre los elementos que pueden generar peligros y producir pérdida de la inocuidad.

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 ESTABLECIMIENTO DE SISTEMA DE VERIFICACIÓN

10.1 Verificación

10.2 Descripción de las actividades de Verificación

11 ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

12 PRERREQUISITOS DE HIGIENE

12.1 Introducción

12.2 Control del agua potable

12.3 Control de plagas: desratización y desinsectación

12.4 Higiene de Locales, Instalaciones, Enseres y Equipos

12.5 Mantenimiento de Instalaciones

12.6 Trazabilidad y Proveedores

12.7 Mantenimiento de la cadena de frío

12.8 Formación de los manipuladores

12.9 .Control de Residuos

13 ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

13.1 Alteración de los alimentos

13.2 Contaminación de los alimentos

13.3 Contaminación Química y Física

13.4 Contaminación Biológica.

14 CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN

15 BIBLIOGRAFIA