

## **SISTEMA APPCC: PANADERÍAS Y PASTELERÍAS 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 de manera específica en el sector de panaderías y pastelerías, centrándonos en los principios del APPCC de estos sectores, como herramienta en materia de seguridad alimentaria, los principios y metodología de aplicación y el desarrollo de los programas de prerrequisitos que lo complementan. Además de obtener una visión general sobre los elementos que pueden generar peligros y producir pérdida de la inocuidad dentro del sector de panaderías y pastelerías. 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 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 SECTOR PASTELERÍAS/PANADERÍAS

### 12.1 Practicas correctas de higiene

### 12.2 Características específicas de los alimentos

## 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 Muestreo y preparación de muestras

### 13.5 Esterilización

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

## 14 CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN

## 15 BIBLIOGRAFIA