

## SISTEMA APPCC EN PANADERÍAS Y PASTELERÍA

**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.

**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

## 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 PREREQUISITOS 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 SECTOR PASTELERÍAS/PANADERÍAS

### 13.1 Prácticas correctas de higiene

### 13.2 Características específicas de los alimentos

## 14 CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN

## 15 BIBLIOGRAFÍA