



APLICACIÓN DEL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC) EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Fecha de inicio: 23 febrero 2023

Fecha de fin: 20 abril 2023

Duración: **90 horas** Horarios: **Flexibles** Ubicación: **Moodle** Modalidad: **Online**

Precio: **590€**

Descuentos:

Asociados Ainia -30%

(413,00€)

Estudiantes o desempleados

-20% (472,00€)

Inscripción múltiple -10% (-59,00€/INS)

Introducción

El sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos de control crítico) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Es un requisito legal obligatorio para el sector alimentario aunque también se aplica en la industria farmacéutica, cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos.

En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control. Implantarlo correctamente ayuda a las compañías a gestionar más eficazmente la seguridad alimentaria y garantizar que los productos que se introducen en el mercado son seguros para el consumidor.

Objetivos

Los alumnos serán capaces de identificar los riesgos potenciales y valorarlos, determinar los puntos de control crítico (PCC), y cómo establecer el límite crítico, el sistema de vigilancia, y las acciones correctoras para cada PCC. Adicionalmente, podrán seleccionar los métodos para verificar que el sistema es efectivo, así como establecer un sistema para documentar y registrar las distintas actividades.

Dirigido a

Este curso está dirigido a personal de la industria (profesionales del sector agroalimentario y afines relacionados con producción, calidad, almacén, expediciones, compras, ...), así como para estudiantes



universitarios y postgraduados relacionados con la ciencia y tecnología de alimentos.

Metodología

La metodología de trabajo de formación online se basa en la participación, la cooperación y el aprendizaje guiado, a través de la plataforma de teleformación. El profesor/tutor se encarga de la dinamización del curso así como de atender cualquier duda surgida con la plataforma y su uso, asistencia técnica, resolución de posibles incidencias, asesoramiento didáctico, organización y gestión de las acciones formativas.

Pautas formativas:

- Seguimiento y acompañamiento del alumno a lo largo del curso.
- El eje del proceso enseñanza-aprendizaje es el propio alumno, teniendo en cuenta que cada alumno tiene y ha de tener unas experiencias y conocimientos previos.
- Atención personalizada y tutorización asistida a través de E-mail, con un plazo de respuesta máximo de 72 horas
 Al finalizar el curso, gracias a la evaluación continua mediante cuestionarios, tareas, ejercicios y/o autoevaluaciones desarrolladas a lo largo del curso, el alumno obtendrá un certificado de aprovechamiento, siempre que haya alcanzado los objetivos mínimos en cuanto a trabajo, esfuerzo y conocimientos. Tras ello, y cumplimentado el cuestionario de satisfacción, podrá descargar su certificado de asistencia y aprovechamiento desde el propio campus virtual.

Para considerar finalizado el curso con éxito se debe enviar todos los ejercicios propuestos, realizar las autoevaluaciones de cada módulo y obtener una puntuación media superior al 75%.

Programa

MÓDULO 1. Introducción: Seguridad alimentaria y APPCC

- 1. Introducción al APPCC
- 2. Seguridad Alimentaria, Fraude Alimentario y Food Defense: relaciones y diferencias
- 3. Tipos de peligros
- 4. Principios del sistema APPCC

MÓDULO 2: Requisitos previos para la implantación del sistema APPCC.

- 1. Diseño de locales, instalaciones y equipos
- 2. Limpieza y desinfección
- 3. Vigilancia y control de plagas
- 4. Mantenimiento preventivo



- 5. Control del agua y del aire
- 6. Gestión de residuos
- 7. Buenas prácticas higiénicas
- 8. Formación manipuladores
- 9. Trazabilidad

MÓDULO 3: Directrices para la implantación del sistema APPCC

- 1. Formación del equipo de APPCC
- 2. Descripción del producto
- 3. Determinación del alcance del sistema
- 4. Elaboración del diagrama de flujo
- 5. Verificación in situ del diagrama de flujo
- 6. Enumeración de los posibles peligros, análisis de peligros y determinación de medidas de control
- 7. Determinación de los PCC
- 8. Establecimiento de límites críticos para cada PCC
- 9. Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC
- 10. Establecimiento de las medidas correctivas
- 11. Establecimiento de los procedimientos de verificación

MÓDULO 4: Gestión de crisis

- 1. Procedimiento de Gestión de Crisis
- 2. Análisis previo
- 3. Comité de Crisis
- 4. Plan de crisis
- 5. Cierre
- 6. Comprobación de la eficacia

MÓDULO 5: La importancia del control de la documentación. Principios básicos

- 1. Definiciones
- 2. Tipos de documentos
- 3. Documentos
- 4. Registros
- 5. Requisitos del sistema documental