ainia
learning

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

Fecha de inicio: **15 April 2021**
Fecha de fin: **11 June 2021**
Duración: **90 horas**
Horarios: **Flexibles**
Ubicación: **Moodle**
Modalidad: **Online**

Precio: **590€**

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-30%	-20%	-10%
(413,00€)	(472,00€)	(-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