



INAD024PO. Iniciación APPCC en la industria agroalimentaria

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Conocer el entorno calidad higiénico para proporcionar un medio práctico y sencillo para aplicar la metodología del sistema APPCC.
- Promover una base común a nivel europeo para la puesta en práctica de una garantía de la seguridad alimentaria, fundamentada en la utilización del APPCC.

□ **Contenidos**

50 HORAS	INAD024PO. Iniciación APPCC en la industria agroalimentaria
10 horas	<p>Unidad 1: Introducción a la higiene alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evolución histórica y desarrollo legislativo. • Denominación del sistema. • En qué consiste el APPCC. • Definición de términos del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).
10 horas	<p>Unidad 2: La higiene alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué es la seguridad alimentaria? • Exigencias en materia de seguridad en la higiene alimentaria: Legislación aplicable. Requisitos de seguridad alimentaria. Evolución histórica de la legislación en materia de seguridad alimentaria. • Alteración y contaminación de los alimentos.
25 horas	<p>Unidad 3: Requisitos previos e implantación del sistema APPCC.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requisitos previos e implantación del sistema APPCC. • Plan de control de aguas. • Plan de limpieza y desinfección. • Plan de formación y control de manipuladores. • Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos. • Plan de control de desinsectación y desratización. • Plan de control de proveedores. • Plan de control de trazabilidad. • Plan de control de desperdicios. • Otros requisitos previos o prerrequisitos. • Fases previas en la implantación del sistema. • Fases de la implantación del sistema APPCC. Principios del sistema APPCC. • Beneficios y dificultades derivadas de la puesta en práctica de un sistema APPCC.
5 horas	<p>Unidad 4: Aplicación práctica de un sistema APPCC por sectores alimentarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control de las materias primas o mercancía y proveedores. • Control de la cadena de frío. • Control del mantenimiento de instalaciones. • Control de la calidad del agua. • Control de limpieza y desinfección. • Control de residuos.

50 horas

2 unidades