

INFORMACIÓN CURSO SISTEMA APPCC DISEÑO E IMPLANTACIÓN



Descripción del curso:

El curso está diseñado por personal certificado por la Royal Society for Public Health (RSPH), organización independiente dedicada, entre otros, a la capacitación de inspectores de Sanidad en el Reino Unido.

El curso está enfocado para comprender: los pasos que se deben llevar a cabo en la industria alimentaria y atañen a los sistema APPCC, los procedimientos preliminares o prerrequisitos, el control de los puntos de control críticos, las medidas correctivas y la evaluación de los procedimientos consecuentes de cada situación.

Dirigido a gerentes y directores de pequeñas y medianas empresas, responsables de calidad y seguridad alimentaria en industria, empleados a cargo del control de puntos críticos, estudiantes o licenciados en Química, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Veterinaria,...o a personas que tengan conocimientos medios en la industria alimentaria.

Objetivos:

- 👤 Entender la importancia actual del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.
- 👤 Introducir del alumno a los componentes básicos del Sistema APPCC: análisis de peligros, diseño y redacción de los documentos que componen el sistema (prerrequisitos, diagrama de flujo, registros...)
- 👤 Saber diseñar e implantar un Sistema APPCC
- 👤 Además con el curso avanzado se involucra más el alumno en el diseño del Sistema APPCC.

Temario:

- 👤 Introducción y generalidades del sistema APPCC.
- 👤 Ventajas y dificultades en la aplicación del Sistema APPCC
- 👤 Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- 👤 Peligros: definición y tipos.
- 👤 Programa de prerrequisitos:
Formación de Manipuladores, Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos, Limpieza y Desinfección, Control de Plagas: desinsectación y desratización, Control de Agua de Abastecimiento, Buenas Prácticas de Fabricación y Manipulación, Trazabilidad, Otros Planes.
- 👤 Sistema APPCC
 - Descripción del equipo de trabajo, de las actividades y de los productos
 - Diseño y comprobación del diagrama de flujo
 - Análisis de peligros y determinación de las medidas preventivas
 - Determinación de los Puntos de control crítico (PCC)
 - Establecimiento de límites críticos de los PCC
 - Establecimiento de un sistema de vigilancia de los PCC
 - Establecimiento de acciones correctivas
 - Establecimiento de sistemas de comprobación
 - Establecimiento de sistemas de documentación, registro y archivo
- 👤 Ejercicios prácticos tipo test.