



INAD024PO. Iniciación APPCC en la industria agroalimentaria

Objetivos

□ **Objetivos Generales**

- 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

INAD024PO. Iniciación APPCC en la industria agroalimentaria	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Introducción a la contabilidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evolución histórica. • Denominación del sistema. • En qué consiste el APPCC. • Desarrollo legislativo. <ul style="list-style-type: none"> ○ Reglamento Europa. ○ Desarrollo legislativo en España. • Definición de términos del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). • Peligros físicos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Vidrio. ○ Metal. ○ Piedras. ○ Madera. ○ Componentes intrínsecos (espinas del pescado, huesos de la carne, las cáscaras de nuez). • Peligros químicos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Productos de limpieza. ○ Plaguicidas. ○ Alérgenos. ○ Metales tóxicos. ○ Nitratos, nitritos y nitrosaminas. ○ Bifenilos policlorados (PCB). ○ Dioxinas y furanos. ○ Hidrocarburos policíclicos aromáticos (HAP). ○ Plastificantes y migraciones a través de los envases. ○ Residuos veterinarios. ○ Aditivos químicos. • Peligros biológicos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Bacterias. ○ Virus, parásitos y protozoos. ○ Micotoxinas. ○ Factores que favorecen el desarrollo de las bacterias. ○ Enfermedades alimentarias con origen bacteriano. • Métodos de conservación de los alimentos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Conservación por adición de sustancias. ○ Conservación mediante desecación (reducción de la humedad). ○ Eliminación del oxígeno y atmósferas modificadas. 	<p>16,30 horas</p>
<p>Cuestionario de Autoevaluación UA 01</p>	<p>30 minutos</p>

Tiempo total de la unidad	17 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. <ul style="list-style-type: none"> ○ El Codex Alimentarius y el Código Alimentario Español. ○ Legislación a Nivel Europeo I. ○ Legislación a nivel europeo II. EUR-LEX. ○ Legislación a Nivel Nacional. ○ Las crisis alimentarias. ○ Dificultades en la gestión. ○ Requisitos de la seguridad alimentaria. • Alteración y contaminación de los alimentos. • Caso práctico: La historia de la Mary la Tifosa. 	6,30 horas
Cuestionario de Autoevaluación UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas
<p>Unidad 3: Requisitos previos a la implantación de un sistema APPCC.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plan de control de aguas. • Plan de limpieza y desinfección. <ul style="list-style-type: none"> ○ Métodos de limpieza y desinfección. ○ Métodos de control. • 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. <ul style="list-style-type: none"> ○ Gestión de incidentes. ○ Verificación del sistema de trazabilidad. • Plan de control de desperdicios. • Otros requisitos previos o prerrequisitos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Plan de gestión de alérgenos. ○ Plan de control de transporte. ○ Plan de control del almacenamiento. 	9,30 horas
Cuestionario de Autoevaluación UA 03	30 minutos
Tiempo total de la unidad	10 horas

<p>Unidad 4: Implantación del sistema APPCC.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fases en la implantación del sistema. <ul style="list-style-type: none"> ○ Formación del equipo APPCC. ○ Descripción de las actividades y de los productos. ○ Identificación del uso al que va a ser destinado el producto. ○ Elaboración del diagrama de flujo del proceso. ○ Verificación in situ del diagrama de flujo. • Fases de la implantación del sistema APPCC. <ul style="list-style-type: none"> ○ Análisis de peligros y determinación de medidas preventivas. ○ Determinación de los puntos de control críticos (PCC). ○ Establecimientos de límites críticos (LC). ○ Establecimiento de un sistema de vigilancia de los PCC. ○ Establecimiento de medidas correctoras. ○ Establecimiento de procedimientos de verificación (principio 6). ○ Establecimiento de un sistema de registros y documentación. • Beneficios derivados de la implantación de un sistema APPCC. • Dificultades en la puesta en práctica del sistema APPCC. • Caso práctico: Crecimiento de patógenos. 	<p>9,30 horas</p>
<p>Cuestionario de Autoevaluación UA 04</p>	<p>30 minutos</p>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<p>10 horas</p>
<p>Unidad 5: Aplicación práctica de un sistema APPCC por sectores alimentarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación al sector hortofrutícola. <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. 	<p>4,30 horas</p>
<p>Cuestionario de Autoevaluación UA 05</p>	<p>30 minutos</p>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<p>5 horas</p>
<p>Cuestionario de Evaluación final INAD024PO</p>	<p>1 hora</p>
<p>5 unidades</p>	<p>50 horas</p>