

## APPCC PARA PRODUCTOS CARNICOS



**Dirigido a:**

**Objetivos:**

Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) y un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) En la comercialización de Productos Cárnicos. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas de la rama de comercialización de productos cárnicos. Sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

**Contenidos formativos:**

1 Objetivos

1.1 Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos

2 Ámbito de aplicación

2.1 Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores

2.2 Utilización

2.3 Definiciones

3 Producción primaria

3.1 Higiene del medio

3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos

3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte

3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

4 Proyecto y construcción de las instalaciones

4.1 Emplazamiento

4.2 Edificios y salas

4.3 Equipo

4.4 Servicios

5 Control de las operaciones

5.1 Control de los riesgos alimentarios

5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene



5.3 Requisitos relativos a las materias primas

5.4 Envasado

5.5 Agua

5.6 Dirección y supervisión

5.7 Documentación y registros

5.8 Procedimientos para retirar alimentos

6 Instalaciones

6.1 Mantenimiento y limpieza

6.2 Programa de limpieza

6.3 Sistemas de lucha contra las plagas

6.4 Tratamiento de los desechos

6.5 Eficacia de la vigilancia

7 Instalaciones - higiene personal

7.1 Estado de salud

7.2 Enfermedades y lesiones

7.3 Aseo personal

7.4 Comportamiento personal

7.5 Visitantes

8 Transporte

8.1 Consideraciones generales

8.2 Requisitos

8.3 Utilización y mantenimiento

9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores

9.1 Identificación de los lotes

9.2 Información sobre los productos

9.3 Etiquetado

9.4 Información a los consumidores

10 Capacitación

10.1 Conocimientos y responsabilidades

10.2 Programas de capacitación

10.3 Instrucción y supervisión

10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos

11 Sistema de análisis de peligros

11.1 Preámbulo

11.2 Definiciones

11.3 Principios del sistema de HACCP

11.4 Directrices para la aplicación del sistema de HACCP

## 11.5 Aplicación

### 12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos

#### 12.1 Introducción

#### 12.2 Definición de criterios microbiológicos

#### 12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos

#### 12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos

#### 12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos

#### 12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios

#### 12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación

#### 12.8 Presentación de informes

### 13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos

#### 13.1 Introducción

#### 13.2 Ámbito de aplicación

#### 13.3 Definiciones

#### 13.4 Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos

#### 13.5 Directrices para la aplicación

### 14 Caso Práctico

#### 14.1 Caso práctico

### 15 APPCC para productos cárnicos

#### 15.1 Introducción

#### 15.2 Documentación de un sistema APPCC y una GPCH

#### 15.3 Requisitos para una práctica correcta de higiene

#### 15.4 Condiciones aplicables a los productos

#### 15.5 Aspectos a contemplar

### 16 Formación de trabajadores

#### 16.1 Responsables del diseño y ejecución de las actividades

#### 16.2 Actividades formativas y su contenido

#### 16.3 Medidas de control

#### 16.4 Registros

### 17 Condiciones y mantenimiento de locales y equipos

#### 17.1 Condiciones y mantenimiento de los establecimientos

#### 17.2 Actividades a realizar

#### 17.3 Medidas de control

#### 17.4 Registros

### 18 Limpieza y desinfección

#### 18.1 Actividades a realizar



18.2 Medidas de control

18.3 Registros

19 Control de plagas

19.1 Actividades a realizar

19.2 Medidas de control

19.3 Registros

20 Abastecimiento de agua

20.1 Actividades a realizar

20.2 Medidas de control

20.3 Registros

21 Buenas prácticas de manipulación y elaboración

21.1 Condiciones sanitarias de manipulación y comercialización

21.2 Medidas de control

21.3 Registros

22 Trazabilidad

22.1 Trazabilidad

22.2 Actividades a contemplar

22.3 Registros

23 Requisitos para un plan APPCC

23.1 Introducción

23.2 Requisitos generales

23.3 Descripción del producto

23.4 Uso de los productos y población de destino

23.5 Diagramas de flujo

23.6 Análisis de peligros

23.7 Medidas preventivas

23.8 Puntos de control crítico - PCC

23.9 Límites críticos

23.10 Medidas de vigilancia

23.11 Acciones correctoras

23.12 Verificaciones

23.13 Registros

24 Anexos

24.1 Anexo 1

24.2 Anexo 2

24.3 Anexo 3

24.4 Anexo 4



- 24.5 Anexo 5
- 24.6 Anexo 6
- 24.7 Anexo 7
- 24.8 Anexo 8
- 24.9 Anexo 9
- 24.10 Anexo 10
- 24.11 Anexo 11
- 24.12 Anexo 12
- 24.13 Anexo 13
- 24.14 Anexo 14
- 24.15 Cuestionario: Cuestionario final

**Duración:** 30 Horas

**Fecha Inicio:** -

**Fecha Fin:** -

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** Consultar

**Precio:** 210,00€

**Descuentos:** Precio único

**Tipo de Formación:** -

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

*\* Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

*\* Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

