

## APPCC PARA PRODUCTOS PESQUEROS



**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 pesqueros. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas de la rama de comercialización de productos pesqueros. 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 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 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 la comercialización de productos pesqueros

#### 15.1 Introducción

#### 15.2 Los principios APPCC

#### 15.3 Por qué aplicar prácticas de higiene correctas

#### 15.4 Los planes preventivos

#### 15.5 El control de las entradas y de los proveedores

#### 15.6 El sistema de trazabilidad

#### 15.7 Diseño y mantenimiento de los locales y equipos

#### 15.8 Plan de limpieza y de desinfección

#### 15.9 El control de las temperaturas

#### 15.10 El control de las plagas

#### 15.11 La calidad del agua de consumo y del hielo

#### 15.12 La formación del personal manipulador

### 16 Anexos

#### 16.1 Ejemplo de un diagrama de flujo simple de una pescadería

#### 16.2 Peligros frecuentes en los productos de la pesca

#### 16.3 Información obligatoria de los productos de la pesca

#### 16.4 Otra información obligatoria para los consumidores

#### 16.5 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.*

