

APPCC EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACION



Dirigido a:

Objetivos:

Buenas prácticas en el sector de la alimentación. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de peligros de control (APPCC) y directrices para su aplicación. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas del ramo agroalimentario (industrias de transformación, pequeño comercio, bares, restaurantes, comercializadores y distribuidores) 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

14.2 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 molestías.

** 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.*

