

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.*