

ANÁLISIS DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC)

OBJETIVOS Y CONTENIDOS



DIRIGIDO A

Miembros de equipos APPCC, profesionales y técnicos de empresas de la industria alimentaria y de empresas relacionadas.

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos necesarios sobre el sistema APPCC: concepto, funcionamiento y verificación.
- Conocer e identificar los peligros en la alimentación (biológicos, químicos y físicos) y valorar la importancia que tiene la seguridad alimentaria en nuestras vidas
- Conocer las características, los conceptos básicos, los objetivos, las ventajas y los principios del APPCC
- Conocer e identificar cuáles son los prerequisites de puntos críticos y valorar la importancia derivada de su aplicación
- Conocer qué es la verificación, su tipología y las fases que comprende, así como qué es una auditoria y cuál es su finalidad

CONTENIDOS

1. Introducción al Sistema APPCC
 - 1.1. Historia del APPCC
 - 1.2. Las ventajas del APPCC
 - 1.3. La aplicación del APPCC
 - 1.4. El APPCC y el comercio
 - 1.5. Definiciones
 - 1.6. Principios del sistema APPCC
 - 1.7. Directrices para la aplicación del sistema APPCC
 - 1.8. Aplicación de los principios del sistema APPCC
2. Formación del equipo de APPCC
 - 2.1. El equipo encargado del APPCC
 - 2.2. Capacitación necesaria
 - 2.3. Recursos

3. Elaboración de un diagrama de flujo y su confirmación in situ
 - 3.1. Diagrama de flujo
 - 3.2. Plano esquemático de la planta
 - 3.3. Confirmación in situ del diagrama de flujo y del plano esquemático de la planta

4. Descripción del producto e identificación del uso final
 - 4.1. Descripción del producto
 - 4.2. Identificación del uso final

5. Enumeración de todos los posibles peligros relacionados con cada fase, ejecución de un análisis de peligros y estudio de las medidas para controlar los peligros identificados
 - 5.1. El análisis de peligros
 - 5.2. Posibles peligros
 - 5.3. Fuentes de información para el análisis de peligros
 - 5.4. Cómo efectuar un análisis de peligros
 - 5.5. Medidas de control
 - 5.6. Evaluación de los peligros

6. Determinación de los puntos críticos de control
 - 6.1. Puntos críticos de control
 - 6.2. Examen de los peligros identificados
 - 6.3. Identificación de los PCC
 - 6.4. Parámetros y vigilancia y control de los PCC

7. Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico de control
 - 7.1. Los límites críticos
 - 7.2. Los límites operativos
 - 7.3. Ejemplo de establecimiento de límite crítico

8. Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada punto crítico de control
 - 8.1. La vigilancia
 - 8.2. El diseño de un sistema de vigilancia
 - 8.3. Ejemplo de procedimientos de vigilancia

9. Establecimiento de medidas correctoras
 - 9.1. Establecimiento de medidas correctoras

- 9.2. La desviación
- 9.3. Procedimientos para adoptar medidas correctoras
- 9.4. Registros de desviaciones y de medidas correctoras
- 9.5. Procedimientos frente a desviaciones
- 9.6. Ejemplo de procedimiento para corregir desviaciones

10. Establecimiento de procedimientos de verificación

- 10.1. La verificación
- 10.2. Descripción de las actividades de verificación
- 10.3. El papel de los análisis microbiológicos en la verificación del APPCC
- 10.4. Frecuencia de la verificación
- 10.5. Registros de la verificación
- 10.6. Verificación reglamentaria

DURACIÓN

100 HORAS