

# CATÁLOGO DE CURSOS DE FORMACIÓN

2018 / 2019



**APPCC EN EL SECTOR DE LA  
ALIMENTACIÓN  
(30 HORAS)**

## 8. APPCC EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN (30 HORAS)

### ➤ **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.

### ➤ **Contenido**

#### **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

## 9. APPCC PARA PRODUCTOS CÁRNICOS (30 HORAS)

### ➤ **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.

### ➤ **Contenido**

#### **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**

## **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**