

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

Con este material se pretende recordar la idea general del proceso del alimento desde su cultivo hasta el consumo, adquirir conocimientos de trazabilidad, aprendizaje del sistema APPCC, la identificación de los puntos de control críticos para poder prevenir posibles dificultades. Además, se adquirirán los conocimientos necesarios para implantar y mantener este sistema, utilizando sistemas de vigilancia, registros, etc., de forma más avanzada.

Contenidos:

Fundamentos de la Seguridad Alimentaria Introducción.

Qué se entiende por seguridad alimentaria.

La cadena alimentaria: "del campo a la mesa".

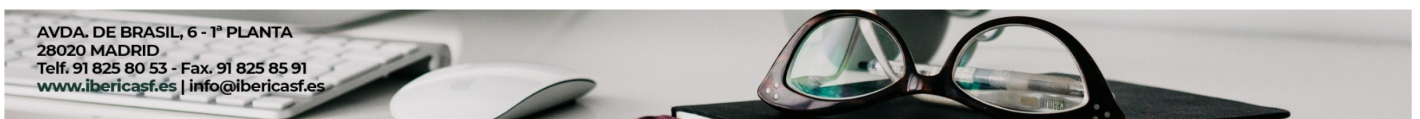
¿Qué se entiende por trazabilidad? Introducción al Análisis de Peligros y Puntos de Control Introducción.

Origen del sistema APPCC.

Razones para implantar un sistema APPCC.

Beneficios e inconvenientes.

Principios del APPCC.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Introducción a los Peligros.

Importancia y Control Los peligros y su importancia.

Tipos de peligros.

Puntos de control críticos y medidas de control.

Anexo: Ejemplo práctico de control de peligros.

Etapas de un Sistema APPCC ¿Qué es el plan APPCC? Selección de un equipo multidisciplinar (equipo APPCC).

Definir los términos de referencia.

Descripción del producto.

Identificación del uso esperado del producto.

Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación).

Verificar "in situ" el diagrama de flujo.

Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control.

Identificación de los puntos de control críticos (PCC).

Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico.

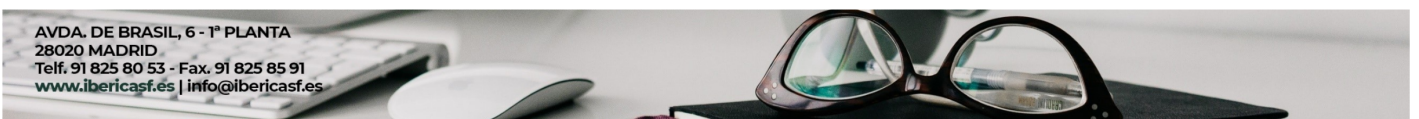
Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs.

Establecer las acciones correctoras.

Verificar el sistema.

Revisión del sistema.

Documentación y registro.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Anexo.

Caso práctico.

Planes Generales de Higiene en las Empresas Alimentarias Introducción.

Diseño de planes generales de higiene.

Implantación y Mantenimiento de un Sistema APPCC Introducción.

Requisitos para la implantación.

Equipo para la implantación.

Sistemas de vigilancia.

Registro de datos.

Instalaciones y equipos.

Mantenimiento de un sistema APPCC.

Glosario