



SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

DURACIÓN: 35 horas

CRÉDITOS ECTS: 0

OBJETIVOS

- Saber definir ventajas e inconvenientes del sistema de APPCC, aplicado a la industria alimentaria.
- Valorar mediante su definición, cada una de las partes del sistema de APPCC, aplicadas a una industria Alimentaria.
- Diferencias y definir los Prerrequisitos, para su elaboración.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Mantenimiento.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Agua.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Limpieza y Desinfección.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Plagas.
- Conocer las Partes para el diseño de un Plan de Control de Proveedores.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Formación.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Trazabilidad.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Transporte.
- Conocer los apartados para el diseño de un Plan de Gestión de Residuos.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Temperaturas.

PROGRAMA CONTENIDOS

- 1. Definiciones. Diferenciación de Riesgos en la Industria Alimentaria.
- 2. Diferenciación de epatas, partes en el APPCC.
- 3. El programa de Prerrequisitos.
- 4. Plan de Mantenimiento tipo, con diseño de objetivos.
- 5. Plan de Control de Agua tipo. Legislación relacionada.

- 6. Plan de Limpieza y Desinfección tipo. Fichas técnicas productos. Ejemplos de Limpiezas.
- 7. Plan de Control de Plagas tipo.
- 8. Plan de Control de Proveedores tipo. Clasificación de Proveedores en Industria Alimentaria.
- 9. Plan de Formación tipo. Ficha de Formación mínima para Industria Alimentaria.
- 10. Plan de Trazabilidad tipo para Industria Alimentaria.
- 11. Plan de Control de Transporte tipo. Documentación mínima.
- 12. Plan de Gestión de Residuos tipo. Legislación Aplicable.
- 13. Plan de Control de Temperaturas tipo.