

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en la industria alimentaria (Q-15)

MODALIDADES

Este curso está disponible en Presencial, Live Training (Virtual EN DIRECTO) e IN COMPANY

DIRIGIDO A

Responsables de calidad y producción, componentes de equipos APPCC, personal técnico y profesionales de la industria alimentaria y de empresas relacionadas, que tengan relación con la implantación y mantenimiento de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

OBJETIVO

- Profundizar en las necesidades y exigencias en materia de seguridad alimentaria
- Conocer los principios del APPCC como sistema preventivo para asegurar la inocuidad de los alimentos
- Desarrollar una sistemática de implantación y seguimiento de un sistema APPCC, dando cumplimiento al Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Comprender el sistema APPCC como base de los sistemas de seguridad alimentaria

CONTENIDO

1. Origen y evolución del concepto de seguridad alimentaria. Situación actual del sector alimentario
2. Marco legal de referencia. Reglamento CE 852/2004
3. Conceptos relacionados con el sistema de autocontrol APPCC
4. Importancia de mantener un sistema de autocontrol APPCC en la industria alimentaria
5. Prerrequisitos:
 - 5.1. Control de potabilidad del agua
 - 5.2. Control de Plagas (plan DDD)
 - 5.3. Mantenimiento de infraestructura. Mantenimiento de la cadena de frío
 - 5.4. Plan de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos



- 5.5. Control y homologación de proveedores
- 5.6. Control de trazabilidad
6. Gestión de alérgenos alimentarios y de alimentos transgénicos
7. Sistema de autocontrol APPCC
8. Principios del APPCC:
 - 8.1. Equipo APPCC
 - 8.2. Metodología APPCC: seguridad en productos y procesos, análisis APPCC
 - 8.3. Vigilancia, verificación y validación del sistema APPCC. Acciones correctoras
 - 8.4. Registro documental
9. El APPCC en BRCGS, IFS e ISO 22000
10. Caso práctico: Diseño de un sistema de autocontrol

DURACIÓN

2 días – 14 horas

CERTIFICADO

El alumno/a recibirá un certificado de asistencia emitido por AENOR. Se expide a todos los alumnos/as que asistan al menos al 80% de la duración total del curso.

IN COMPANY

Este curso también está disponible en exclusiva para su empresa bajo la modalidad de formación In-Company.

Si tienes interés en esta modalidad, puedes ponerte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente de modalidad In Company, y estudiaremos tu caso de forma personalizada, facilitándote un presupuesto de forma inmediata.

- Escríbenos a formacion-ic@aenor.com
- Llámanos a (+34) 914 326 125