

Ficha técnica

Implantación de sistemas de autocontrol basados en Análisis de peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en comercio minorista de alimentación



Simbiosis, S. Coop. Galega



Simbiosis
S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

Polígono de Pocomaco

Parcela 1- Nave 5B

15190 - A Coruña

Teléfonos: 881 924 726

698 172 726

info@cooperativasimbiosis.com

Curso:

Implantación de sistemas de autocontrol basados en Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en comercio minorista de alimentación

Horas lectivas: 60

Modalidad: on line bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.

Presentación

El **Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece entre otras, la obligatoriedad de implantar un **sistema de autocontrol** basado en el **Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)** para todos los operadores posteriores a la producción primaria.

En este curso se abordarán los requisitos que exige el sistema APPCC **de forma específica para el comercio minorista de alimentación**, incluyendo las distintas secciones de venta (frutería, pescadería, carnicería-charcutería...); así como las Buenas Prácticas Higiénicas asociadas, de forma que el pequeño empresario sepa cómo afrontarlos correctamente y garantice la seguridad de los productos que suministra al consumidor.

Además del sector de comercio minorista de alimentación, el contenido resulta de interés para aquellas profesiones sanitarias que puedan prestar asesoramiento en materia de Seguridad e Higiene al pequeño empresario en la implantación de los autocontroles, y/o formar parte complementaria de dicho sector en el ejercicio de su profesión (ej. nutricionista con establecimiento de venta de productos de dietética).

Curso orientado a profesionales de pequeñas tiendas de alimentos, ultramarinos, carnicerías, pollerías, pescaderías, charcuterías, fruterías, tiendas de congelados, supermercados, panaderías, tiendas de chuches, herboristerías, tiendas de dietética...

Objetivos del curso

- **Objetivo general**

- ✓ Conocer las exigencias de un plan de autocontrol basado en APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) en un establecimiento minorista de alimentación.

- **Objetivos específicos**

- ✓ Conocer los aspectos legales en materia sanitaria que afectan al responsable de un comercio minorista de alimentación.
- ✓ Conocer los planes generales de higiene.
- ✓ Aprender a diseñar e implantar un sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) en un establecimiento de alimentación.

Programa

Tema 1. Introducción al Sistema de Autocontrol APPCC

- 1 Introducción al Sistema de Autocontrol
- 2 Origen del sistema APPCC
- 3 Responsabilidad
- 4 Requisitos de Seguridad Alimentaria
- 5 Sistema de Autocontrol
- 6 Planes Generales de Higiene o Prerrequisitos
- 7 Documentación
 - 7.1 Programa
 - 7.2 Registros
- 8 Comercio minorista de alimentación
- 9 Comercio minorista de carne

Tema 2. Legislación aplicable

- 1 Reglamento (CE) 852/2004
 - 1.1 Requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios
 - 1.2 Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios
 - 1.3 Transporte
 - 1.4 Requisitos del equipo
 - 1.5 Desperdicios de productos alimenticios
 - 1.6 Suministro de agua
 - 1.7 Higiene del personal
 - 1.8 Disposiciones aplicables a los productos alimenticios
 - 1.9 Requisitos de envasado y embalaje de los productos alimenticios
 - 1.10 Tratamiento térmico
 - 1.11 Formación
- 2 Reglamento (CE) 853/2004
 - 2.1 Requisitos para los establecimientos de producción
 - 2.2 Requisitos para las materias primas

- 2.3 Higiene durante y después de la producción
- 2.4 Higiene durante y después de la producción (II)
- 2.5 Etiquetado
- 2.6 Productos cárnicos
- 2.7 Estómagos, vejigas e intestinos tratados
- 3 Real Decreto 640/2006
- 4 Real Decreto 1376/2003
 - 4.1 Dependencias de venta
 - 4.2 Condiciones de obradores donde se elaboren derivados cárnicos
- 5 Real Decreto 260/2002
- 6 Criterios microbiológicos
- 7 Normativa sobre residuos
- 8 Normativa sobre etiquetado y trazabilidad

Tema 3. Plan de Control del Agua

- 1 Objeto del plan
- 2 Programa
- 3 Descripción de los usos del agua
- 4 Descripción de la fuente de suministro del agua
- 5 Descripción de las características del sistema de distribución
- 6 Descripción de las de las actividades de comprobación
- 7 Controles obligatorios (I)
- 8 Controles obligatorios (II)
- 9 Controles obligatorios (III)
- 10 Realización de los análisis de control del agua
- 11 Vigilancia, corrección y verificación
- 12 Registros y documentación necesaria
- 13 Ejemplo formularios registro

Tema 4. Plan de Limpieza y Desinfección

- 1 Objeto del plan
- 2 Definiciones
- 3 Limpieza
- 4 Elección del detergente

- 5 Tipos de detergentes
- 6 Desinfección
- 7 Elección del desinfectante
- 8 Utensilios
 - 8.1 Bayetas
 - 8.2 Estropajos y cepillos
 - 8.3 Otros
- 9 Fases limpieza y desinfección
 - 9.1 Prelavado
 - 9.2 Limpieza
 - 9.3 Enjuague
 - 9.4 Desinfección
 - 9.5 Enjuague final
- 10 Buenas prácticas
- 11 Desarrollo del plan L+D
- 12 Programa
- 13 Registros

Tema 5. Plan de control de plagas

- 1 Objeto del plan
- 2 Medidas preventivas
- 3 Programa
- 4 Vigilancia
- 5 Medidas correctoras
- 6 Etiquetado de los biocidas
- 7 Registro General de Biocidas
- 8 Registros necesarios
- 9 Ejemplo formularios de registro

Tema 6. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos

- 1 Introducción
- 2 Programa de mantenimiento
- 3 Programa de mantenimiento (II)
- 4 Programa de mantenimiento (III)

- 5 Programa de calibración
- 6 Registros
 - 6.1 Ejemplo formularios

Tema 7. Plan de control de proveedores

- 1 Objeto del plan
- 2 Especificaciones de compra
- 3 Evaluación proveedores
- 4 Programa de control de proveedores
- 5 Registros

Tema 8. Plan de control de la trazabilidad

- 1 Objeto del plan
- 2 Tipos de trazabilidad
- 3 Información a registrar
- 4 Trazabilidad carne
 - 4.1 Menciones obligatorias para carne de vacuno
 - 4.2 Menciones obligatorias para la carne picada y los recortes de carne
 - 4.3 Menciones obligatorias para la carne de reses de lidia
 - 4.4 Menciones obligatorias para carne de porcino, ovino, caprino y aves de corral
 - 4.5 Consideraciones venta
- 5 Trazabilidad de los productos de la pesca
- 6 Programa de trazabilidad
- 7 Registros
 - 7.1 Tiempo de mantenimiento de los registros
 - 7.2 Ejemplo formularios registro

Tema 9. Plan de formación de trabajadores en seguridad alimentaria

- 1 Introducción
- 2 Programa del plan de formación
- 3 Desarrollo
- 4 Vigilancia
- 5 Registros

Tema 10. Plan de control de la cadena de frío

- 1 Introducción
- 2 Programa
- 3 Ámbito de aplicación
- 4 Temperatura máxima permitida
- 5 Vigilancia
- 6 Medidas correctoras
- 7 Verificación
- 8 Registros

Tema 11. Plan de eliminación de residuos

- 1 Introducción
- 2 Programa de eliminación de residuos y subproductos
 - 2.1 Determinar el tipo de residuos
 - 2.2 Gestión de los residuos
 - 2.3 Manipulación de los residuos
 - 2.4 Registros necesarios

Tema 12. Plan de control de alérgenos

- 1 Introducción
- 2 Programa
- 3 Desarrollo
- 4 Alérgenos de declaración obligatoria
- 5 Etiquetado de alérgenos
- 6 Información al consumidor
- 7 Registros

Tema 13. El sistema APPCC

- 1 El sistema APPCC
- 2 Descripción de la implantación de un sistema APPCC aplicado a un comercio minorista.
 - 2.1 Paso 1: Formación del equipo APPCC
 - 2.2 Paso 2: Descripción del producto
 - 2.3 Paso 3. Uso esperado del producto

- 2.4 Paso 4. Elaboración del diagrama de flujo
- 2.5 Paso 5. Verificación in situ del diagrama de flujo
- 2.6 Paso 6. Identificación de los peligros, análisis de riesgos y determinación de las medidas necesarias para su control (Principio 1).
- 2.7 Paso 6. Identificación de los peligros
- 2.8 Paso 6. Análisis de riesgos
- 2.9 Paso 6. Determinación de las medidas preventivas o de control
- 2.10 Paso 7. Determinación de los puntos de control crítico. (Principio 2)
- 2.11 Paso 7. Árbol de decisiones
- 2.12 Paso 8. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico. (Principio 3)
- 2.13 Paso 9. Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada punto de control crítico. (Principio 4)
- 2.14 Procedimiento de vigilancia
- 2.15 Paso 10. Establecimiento de medidas correctoras. (Principio 5)
- 2.16 Paso 11. Establecimiento de procedimientos de verificación. (Principio 6)
- 2.17 Paso 12. Establecimiento de un sistema de documentación y registro. (Principio 7)
- 2.18 Paso 12. Registros

Tema 14. Aplicación del sistema APPCC en el comercio minorista elaborador.

1 RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

- 1.1 Carnes frescas
- 1.2 Refrigerados y congelados
- 1.3 Frutas y verduras
- 1.4 Pescado y marisco
- 1.5 Productos envasados
- 1.6 Comprobación del vehículo de transporte

2 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

- 2.1 Buenas Prácticas Higiénicas
- 2.2 Frutas y verduras
- 2.3 Vigilancia

3 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

- 3.1 Elaboraciones en carnicería-charcutería

- 3.2 Preparados cárnicos frescos
- 3.3 Etapa: mezclado y amasado
- 3.4 Productos cárnicos tratados por calor
- 3.5 Etapa: cocción
- 3.6 Operaciones de fraccionado
- 3.7 Productos cárnicos crudos adobados
- 3.8 Etapa: Salmuerización
- 3.9 Embutidos crudos curados
- 3.10 Etapa: Fermentación
- 3.11 Etapa: Secado
- 3.12 Salazones cárnicas
- 3.13 Etapa: salazón
- 3.14 Platos cocinados cárnicos
- 4 ENVASADO DE PRODUCTOS
- 5 DESPACHO DE PRODUCTOS
 - 5.1 Carnes frescas
 - 5.2 Pescado
 - 5.3 Marisco
- 6 MATERIAL COMPLEMENTARIO

Docentes

Ana M^a Chas Barba

Licenciada en veterinaria

Máster en Garantía de Calidad en Industrias del Sector Alimentario

Inés Carreira Fernández

Licenciada en veterinaria

Máster en Gestión Integrada en Empresas del Sector Alimentario (Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria)

Máster en Gestión Ambiental, Auditorías y Gestión Municipal

Contacto

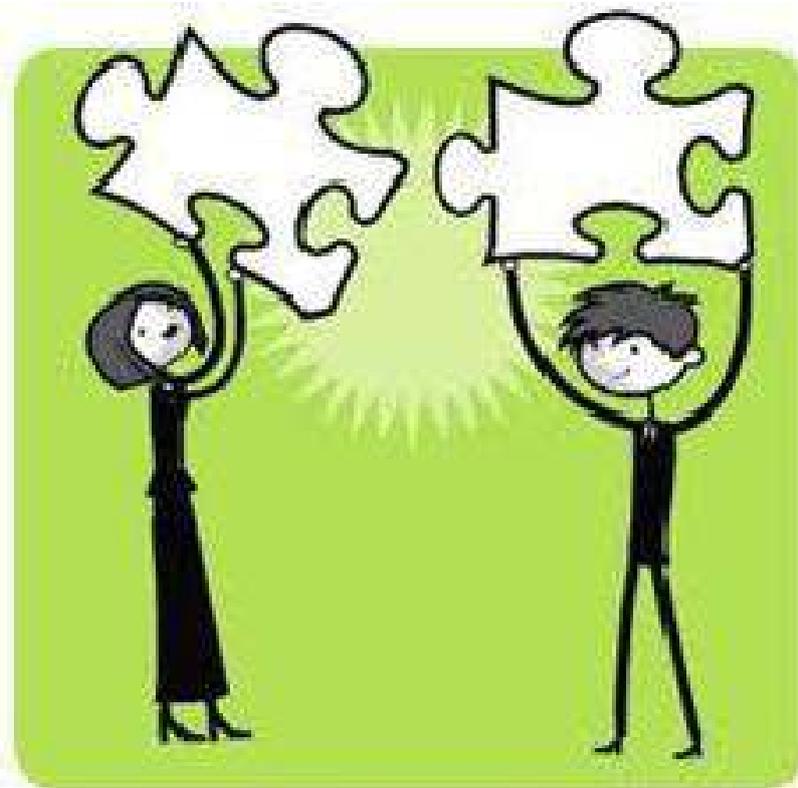
Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

Tutora: ana.chas@cooperativasimbiosis.com

Nuestros avales

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas da provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas a través de la Formación Tripartita para el empleo. Es una entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.
- **Simbiosis S. Coop. Galega** está autorizada por la Consellería do Medio Rural e do Mar para impartir cursos de formación en materia de Bienestar Animal e inscrita en el Registro de entidades autorizadas para impartir programas de formación en materia de bienestar animal con el nº BA_89/14.



Simbiosis, S. Coop. Galega

www.cooperativasimbiosis.com

info@cooperativasimbiosis.com