

## Ficha técnica

### Implantación del Sistema APPCC en empresas del sector alimentario



**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](mailto:info@cooperativasimbiosis.com)**

## Curso:

### **Implantación del sistema APPCC en empresas del sector alimentario**

Horas lectivas: 52

Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.



Esta actividad docente está acreditada por la **Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de Galicia**, con **6.1 créditos** de formación continuada, para licenciados/grado en **Veterinaria**, licenciados/grado en **Farmacia**, licenciados/grado en **Tecnología de los Alimentos** y diplomados/grado en **Nutrición y Dietética Humana**.

Esta acreditación es válida en todo el territorio nacional

## Presentación

La implantación de sistemas de autocontrol basados en APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) es obligatorio para todas las empresas alimentarias por el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) es un sistema por el que vamos a conocer los riesgos y peligros que pueden afectar a los alimentos que entren en nuestro establecimiento o industria en cada una de las fases por las que pase. Cuando sabemos los peligros que pueden aparecer, podemos establecer medidas para evitarlos.

Se abordará tanto el autocontrol basado en APPCC como los Planes Generales de Higiene de modo que el alumno sepa como implantar estas medidas para garantizar la seguridad alimentaria.

El contenido resulta de interés para aquellas profesionales que trabajen como Responsables de Calidad o participen en la implantación, gestión y/o asesoramiento de sistemas APPCC en el sector alimentario.

De interés para profesiones sanitarias: veterinaria, tecnología de los alimentos, ingenieros técnico-agrícolas, nutricionistas, químicos, biólogos, farmacéuticos, y profesiones afines.

Con la realización de un caso práctico por parte del alumno para poner en práctica lo aprendido.

## 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 las empresas del sector alimentario

- **Objetivos específicos**

- ✓ Conocer los aspectos legales en materia sanitaria que afectan al responsable de cualquier empresa del sector alimentario
- ✓ Conocer los planes generales de higiene.
- ✓ Conocer las implicaciones de manipular sustancias alérgicas y el modo de suministrar la información al consumidor
- ✓ Aprender a diseñar e implantar un sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) en una empresa del sector alimentario. Se hará mediante la realización de un caso práctico.
- ✓ Conocer la relación del sistema APPCC y los principales sistemas de gestión de la calidad
- ✓ Conocer la legislación necesaria en materia de seguridad alimentaria a tener en cuenta en la elaboración del plan APPCC

## Programa

### Módulo 1: Introducción

Introducción

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

### Módulo 2: Planes generales de higiene o prerrequisitos

#### **Intro: Planes Generales de Higiene**

0.1. Programa

0.2. Registros

#### **1. Plan de Control del Agua**

Programa

Registros (

**Cuestionario autoevaluación**

#### **2. Plan de Limpieza y Desinfección**

Limpieza

Desinfección

Utensilios

Maquinaria

Apartados

Programa

Registros

Cuestionario autoevaluación

### **3. Plan de Control de Plagas**

Manejo Integrado de Plagas

Signos

Métodos

Biocidas

Programa

Cuestionario autoevaluación

### **4. Plan de Mantenimiento de instalaciones y equipos**

Programa

Registros

Cuestionario autoevaluación

### **5. Plan de Control de los Proveedores**

Programa

Registros

Cuestionario autoevaluación

### **6. Plan de Control de la Trazabilidad**

Fases de la trazabilidad

Programa

Registros

Cuestionario autoevaluación

### **7. Plan de formación y control de los manipuladores de alimentos**

Programa

Registros

Cuestionario autoevaluación

### **8. Plan de mantenimiento de la cadena de frío**

¿Cómo afecta la temperatura al crecimiento de los microorganismos?

Tabla con temperaturas máximas permitidas

Programa

Registros

**Cuestionario autoevaluación**

## **9. Plan de eliminación de residuos y subproductos**

Residuos

Subproductos

Programa

Registros

Residuos

**Cuestionario autoevaluación**

## **10. Plan de gestión de alérgenos**

Alérgenos

Programa

Registros

**Cuestionario autoevaluación**

## **Módulo 3: Plan APPCC**

Introducción

Principios generales del sistema APPCC

Principio 1

Principio 2

Principio 3

Principio 4

Principio 5

Principio 6

Principio 7

Definiciones

Fases para la implantación de un sistema APPCC

Fase 1: Definir los términos de referencia.

Fase 2: Selección de un equipo multidisciplinar.

Fase 3: Descripción del producto.

Fase 4: Identificar el uso esperado del producto

Fase 5: Elaborar un diagrama de flujo del proceso de fabricación.

Ejemplo

Fase 6: Verificación "in situ" del diagrama de flujo.

Fase 7: Enumerar todos los peligros identificados.

Identificación de los peligros

Análisis de peligros

Fase 8: Estudio de medidas preventivas.

Ejemplos

Fase 9: Determinación de los puntos críticos.

Árbol de decisiones

Ejemplos

Fase 10: Establecimiento de criterios, tolerancias y límites críticos para cada PCC.

Ejemplos

Fase 11: Establecer un sistema de vigilancia para los puntos críticos.

Ejemplos

Fase 12: Establecer las medidas correctoras.

Fase 13: Establecer un sistema de verificación

Fase 14: Establecer un sistema de documentación y registro.

Tipos registros

**Cuestionario autoevaluación**

## **Módulo 4: Sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria**

1 Introducción

2 Ventajas de un sistema de gestión

3 SGC alimentaria más importantes

3.1 IFS

3.2 BRC

3.3 ISO 22000

3.4 FSSC 22000

3.5 Referencial SAL



### 3.6 GLOBALGAP

#### **Caso práctico sobre la aplicación del sistema APPCC**

#### **Examen final**

#### **ANEXO**

Legislación sobre seguridad alimentaria

OMGs

Etiquetado

Aditivos, aromas y enzimas

Material de envasado

Plaguicidas

Detergentes y desinfectantes

Residuos

Otras disposiciones

## **Docentes**

Ana M<sup>a</sup> 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](mailto:info@cooperativasimbiosis.com)

Información curso: [formacion@cooperativasimbiosis.com](mailto:formacion@cooperativasimbiosis.com)

Tutora: [ana.chas@cooperativasimbiosis.com](mailto: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](http://www.cooperativasimbiosis.com)

[info@cooperativasimbiosis.com](mailto:info@cooperativasimbiosis.com)