

Análisis APPCC en la industria alimentaria

Categoría:

Calidad

Duración:

50 horas

Comienzo:

18-01-2023

Finalización:

01-02-2023

Modalidad:

Presencial

Horario:

de 8:00 a 13:00 horas

Lugar:

Centro Salvador Allende

Dirigido a

Desempleados/as con Formación profesional de grado medio o superior y/o experiencia en el sector alimentario.

En caso de que existan plazas vacantes, podrán participar trabajadores/as en activo.

Descripción

Esta acción formativa es de especialización y se centra de forma exclusiva en el análisis de puntos críticos (APPCC) en la industria alimentaria y el conocimiento y correcta aplicación de la Norma ISO 22000 y de los procedimientos BRC (British Retail Consortium). Te permite adquirir competencias sobre la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria, con el objetivo de poder trabajar en cualquier puesto de una empresa dentro de la cadena alimentaria. En este aspecto, los conocimientos sobre APPCC son fundamentales.

Programa

MF Introducción y origen del APPCC; Análisis de peligros y puntos de control críticos - 5 h

- Historia y antecedentes del APPCC.
- Principios del APPCC.
 - Aplicación de la gestión de la inocuidad a toda la cadena alimentaria.

MF Principios del APPCC - 15 h

- Los principios del APPCC establecidos por la FAO y la OMS son los siguientes:
 - Principio 1. Realizar un análisis de peligros
 - Principio 2. Determinar los puntos críticos de control (PCC).
 - Principio 3. Establecer límites críticos
 - Principio 4. Establecer un sistema de vigilancia
 - Principio 5. Establecer medidas correctoras
 - Principio 6. Establecer procedimientos de verificación
 - Principio 7. Establecer un sistema de documentación sobre los procedimientos y registros asociados al APPCC.
 - Formación de un equipo encargado del APPCC.

MF Desarrollo e implantación de un sistema APPCC - 15 h

- El Plan APPCC.
- El Plan APPCC.
- Desarrollo e implantación de un sistema de APPCC.
- Análisis de peligros.
 - Evaluación de riesgos:
 - Gestión de Riesgos:
 - Comunicación de Riesgos:
 - Enumeración de todos los posibles peligros relacionados con cada fase, ejecución de un análisis de peligros y estudio de las medidas para controlar los peligros identificados.
- Puntos de control críticos.
 - Determinación de los puntos críticos de control.
 - Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico de control.
 - Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada punto crítico de control.
 - Establecimiento de medidas correctoras.
 - Establecimiento de procedimientos de verificación.
 - Establecimiento de un sistema de documentación y registro.
- La aplicación del análisis de riesgos a los programas de control de la inocuidad de los alimentos.

MF Relación entre sistema APPCC y normas de seguridad alimentaria ISO 22000 y BRC - 15 h

- Sectores objeto de la ISO 22000.
- Familia de la ISO 22000:2018.
 - ISO/TS 22003 - Requisitos para organismos de certificación ISO 22000.
 - ISO/TS 22004 - especificación técnica; documento de orientación y guía para ISO 22000.
 - ISO/TS 22005 - Requisitos para trazabilidad en la cadena alimentaria - Principios generales y guías para diseño y desarrollo de sistema.
- Estructura de la ISO 22000:2018.
 - Alcance.
 - Referencias normativas.
 - Términos y definiciones
 - Sistema de administración de la seguridad del alimento.
 - Planificación y realización de productos.
- Introducción a la Norma BRC.
 - Norma Global de Seguridad Alimentaria.

- Requisitos de la Norma BRC Food
- Certificación de la Norma BRC

+ Información

- Los/as participantes en situación de desempleo podrán completar su formación a través del Programa de Prácticas gestionado por los Agentes Sociales.
- Para poder solicitar la realización de las prácticas profesionales no laborales es necesario tener superado el curso positivamente.