

## **OBJETIVOS GENERALES DEL CURSO:**

El curso tiene por objetivo capacitar al alumno para redactar un Sistema de Autocontrol en la Industria Alimentaria en función de los requerimientos legales establecidos.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CURSO:**

- Identificar las características, funciones y objetivos del Sistema de Autontrol.
- Identificar y establecer los distintos Bloques que forman el Sistema de Autocontrol, (Documento de Identificación y Gestión. Bloque de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, y Boque de Planes Generales de Higiene)
- Ser capaz de redactar un Sistema de Autocontrol completo en una industria alimentaria cualquiera.

## **MATERIAS A TRATAR**

### **Unidad 0. INTRODUCCIÓN**

#### **Unidad 1. DOCUMENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL. ASPECTOS GENERALES DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL**

- 1.1. Identificación del Documento.
- 1.2. Índice del Documento
- 1.3. Equipo responsable
- 1.4. Términos de referencia
- 1.5. Descripción de los productos (Fichas Técnicas)
- 1.6. Flujos de Productos sobre Plano

#### **Unidad 2. PLANES GENERALES DE HIGIENE (PGH) ESPECIFICACIONES DE LOS PLANES GENERALES DE HIGIENE**

- 2.1. Plan de Control del agua apta para el consumo humano
- 2.2. Plan de Limpieza y Desinfección (L+D)
- 2.3. Plan de Control de plagas: Desinsectación y Desratización (D+D)
- 2.4. Plan de Mantenimiento de instalaciones y equipo
- 2.5. Plan de Mantenimiento de la cadena de Frío

- 2.6. Trazabilidad (Rastreabilidad) de los productos
- 2.7. Plan de Formación de Manipuladores de alimento
- 2.8. Plan de Eliminación de Subproductos animales y otros residuos y de aguas residuales
- 2.9. Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores.
- 2.10. Plan de control de Alérgenos. (NO recogido en este curso)

### **Unidad 3. Plan APPCC**

- 3.1. Diagrama de Flujo del Proceso
- 3.2. Análisis de Peligros y Medidas de control
- 3.3. Determinación de los PCC's ( Puntos de Control Críticos)
- 3.4. Establecimiento de los Límites Críticos para cada PCC
- 3.5. Establecimiento del Sistema de Vigilancia para cada PCC
- 3.6. Establecer las Medidas Correctoras
- 3.7. Establecimiento de procedimientos de Comprobación del Sistema
- 3.8. Sistema de Documentación y Registro

### **4. Unidad 4. Recomendaciones finales**