

OBJETIVOS GENERALES DEL CURSO:

- Conocer el entorno calidad higiénico para proporcionar un medio práctico y sencillo para aplicar la metodología del sistema APPCC.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CURSO:

- Tener acceso a la legislación Internacional referente a la Higiene Alimentaria
- Promover una base común a nivel europeo para la puesta en práctica de una garantía de la seguridad alimentaria, fundamentada en la utilización del APPCC.
- Conocer las fases y documentos a aplicar para una correcta aplicación en la industria alimentaria.

TEMARIO

Glosario de Términos.

Unidad 1. INTRODUCCIÓN A LA HIGIENE ALIMENTARIA

- 1.1. *Objetivos*
- 1.2. Denominación del sistema HACCP
- 1.3. En qué consiste el APPCC
- 1.4. Desarrollo legislativo
- 1.5. Definición de términos del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

Unidad 2. HIGIENE ALIMENTARIA

- 2.1. *Introducción*
- 2.2. *Objetivos*
- 2.3. *Guías de Buenas Prácticas de higiene*
- 2.4. *Guías de Prácticas correctas de Higiene*
- 2.5. *Medidas de Higiene Personal*
- 2.6. *Higiene del Manipulador*
- 2.7. *Requisitos higiénicos de las Instalaciones*
- 2.8. *Requisitos higiénicos de los equipos y materiales*
- 2.9. *Limpieza de instalaciones y equipos*
- 2.10. *Normativa higiénico sanitaria*

Unidad 3. REQUISITOS PREVOS A LA IMPLANTACION DEL APPCC

- 3.1. *Introducción*
- 3.2. *Objetivos*
- 3.3. *Planes Generales de Higiene. Esquema.*
 - Control del suministro de agua potable
 - Plan Limpieza y Desinfección (I+D)
 - Plan de formación y control de manipuladores
 - Plan de desinsectación y desratización
 - Plan de control de proveedores

- Plan de control de la trazabilidad
- Plan de control de desperdicios

Unidad 4. IMPLANTACION DEL APPCC

4.1. Introducción

4.2. Objetivos

4.3. Fases en la implantación del sistema

1. Identificación de peligros y acciones preventivas.
2. Identificación de puntos de control críticos (PCC).
3. Establecimiento de límites críticos.
4. Establecimiento de un sistema de vigilancia y monitorización.
5. Establecimiento de medidas correctoras.
6. Establecimiento de procedimientos de verificación.
7. Establecimiento de un sistema de registros.

4.4. Beneficios derivados de la implantación

4.5. Dificultades en la puesta en práctica

Unidad 5. Aplicación Práctica de un Sistema APPCC

5.1. Introducción

5.2. Objetivos

5.3. Aplicación práctica de un sistema APPCC por sectores alimentarios: (Sector hortofrutícola)

- *Las frutas y las hortalizas en la cadena alimentaria*
- La producción primaria
- Productos Hortofrutícolas
- El transporte y almacenamiento de frutas y hortalizas
- La exposición y venta al público tanto de frutas como de hortalizas frescas
- Manipulación doméstica de frutas y hortalizas
- Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector hortofrutícola
- Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector hortofrutícola