

Transformación y elaboración de productos agroalimentarios



Financiado 100%



Organiza



Contenidos

Unidad 1: Introducción a la higiene alimentaria

- 1.1. Evolución histórica y desarrollo legislativo.
- 1.2. Denominación del sistema.
- 1.3. En qué consiste el APPCC.
- 1.4. Definición de términos del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

Unidad 2: La higiene alimentaria

- 2.1. ¿Qué es la seguridad alimentaria?
- 2.2. Exigencias en materia de seguridad en la higiene alimentaria: Legislación aplicable. Requisitos de seguridad alimentaria. Evolución histórica de la legislación en materia de seguridad alimentaria.
- 2.3. Alteración y contaminación de los alimentos.

Unidad 3: Requisitos previos e implantación del sistema APPCC

- 3.1. Requisitos previos e implantación del sistema APPCC.
- 3.2. Plan de control de aguas.
- 3.3. Plan de limpieza y desinfección.
- 3.4. Plan de formación y control de manipuladores.
- 3.5. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
- 3.6. Plan de control de desinsectación y desratización.
- 3.7. Plan de control de proveedores.
- 3.8. Plan de control de trazabilidad.
- 3.9. Plan de control de desperdicios.
- 3.10. Otros requisitos previos o prerrequisitos.
- 3.11. Fases previas en la implantación del sistema.
- 3.12. Fases de la implantación del sistema APPCC. Principios del sistema APPCC.
- 3.13. Beneficios y dificultades derivadas de la puesta en práctica de un sistema APPCC.

Unidad 4: Aplicación práctica de un sistema APPCC por sectores alimentarios

- 4.1. Control de las materias primas o mercancía y proveedores.
- 4.2. Control de la cadena de frío.
- 4.3. Control del mantenimiento de instalaciones.
- 4.4. Control de la calidad del agua.
- 4.5. Control de limpieza y desinfección.
- 4.6. Control de residuos.

Unidad 5: Calidad alimentaria

- 5.1. Definición de alimentos
- 5.2. Clasificación de los alimentos
- 5.3. Criterios de calidad

Unidad 6: Alteraciones de los alimentos. Higiene alimentaria

- 6.1. Alteraciones de los alimentos
- 6.2. Contaminación de los alimentos
- 6.3. Infecciones e intoxicaciones alimentarias

Unidad 7: Manipulación higiénica de los alimentos. Higiene personal

- 7.1. Cadena alimentaria
- 7.2. Trazabilidad
- 7.3. Tratamiento de las materias primas
- 7.4. El papel del manipulador de alimentos

Unidad 8: Locales e instalaciones

- 8.1. Maquinaria, herramientas y utillaje
- 8.2. Locales e instalaciones
- 8.3. Limpieza y desinfección
- 8.4. Control de plagas
- 8.5. Buenas prácticas medioambientales
- 8.6. Gestión de residuos

Unidad 9: Información de productos alimenticios. Conservación

- 9.1. Etiquetado de alimentos
- 9.2. Conservación de los alimentos

Unidad 10: Características específicas de los alimentos y productos alimenticios

- 10.1. Introducción
- 10.2. Industrias lácteas
- 10.3. Industrias cárnicas
- 10.4. Ovoproductos
- 10.5. Productos de la pesca
- 10.6. Industria cervecera
- 10.7. Comidas preparadas
- 10.8. Conservas vegetales
- 10.9. Aguas preparadas envasadas
- 10.10. Pastas alimenticias
- 10.11. Industria de helados

Unidad 11: El Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y Guía de Prácticas Concretas de Higiene

- 11.1. Introducción al APPCC
- 11.2. Formación del equipo APPCC
- 11.3. Describir el producto
- 11.4. Identificar el uso esperado al que ha de destinarse
- 11.5. proceso y elaboración de un diagrama de flujo
- 11.6. Principios generales del sistema
- 11.7. Prerrequisitos del sistema APPCC

Unidad 12: Legislación aplicable al manipulador de alimentos

- 12.1. Formación
- 12.2. Principales disposiciones en relación a los manipuladores de alimentos