

 [Ir a versión en castellano](#)

NOM DEL CURS: SISTEMES APPCC AVANÇAT

MODALITAT: Presencial / Teleformació

DURADA: 10 hores

OBJECTIUS:

L'objectiu general del curs és:

Identificar, minimitzar o eliminar els perills que existeixen en l'elaboració i la manipulació dels productes alimentaris a partir de l'aplicació d'un Sistema APPCC.

Per aquest motiu, en finalitzar el curs, el participant ha de ser capaç de:

1. Anar més enllà en el compliment dels requisits legals de l'aplicació dels plans d'autocontrol per garantir un producte innoceu per a tots els nostres clients, inclús col·lectius amb certes dificultats como poden ser persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries.
2. Aportar una visió més actualitzada de cap a on es dirigeix la seguretat alimentària a dia d'avui, on no tan sols passa pel control dels processos, dels manipuladors, del compliment de l'APPCC i dels plans d'autocontrol, sinó que també passa por controlar factors com el frau alimentari, les fonts de contaminació intencionada dels aliments i com es poden gestionar mitjançant els plans de control del frau o el pla de "Food Defense".

CONTINGUTS:

Unitat Didàctica 1. Breu descripció del sistema de l'APPCC

Unitat Didàctica 2. Definició i classificació dels perills alimentaris i al·lèrgens. Contaminació creuada i plans d'autocontrol avançats

Unitat Didàctica 3. Pla de control d'al·lèrgens

Unitat Didàctica 4. Control de l'etiquetatge

Unitat Didàctica 5. Pla de control de traçabilitat

Unitat Didàctica 6. Identificació de matèries primeres

Unitat Didàctica 7. Productes semielaborats

Unitat Didàctica 8. Producte final



Unitat Didàctica 9. Gestió de productes no conformes

Unitat Didàctica 10. Pla de formació i capacitat del personal

Unitat Didàctica 11. Bones pràctiques de manipulació en la gestió dels al·lèrgens

Unitat Didàctica 12. Visions bàsiques del control del frau i el "Food Defense"



 [Anar a versió en català](#)

NOMBRE DEL CURSO: SISTEMAS APPCC AVANZADO

MODALIDAD: Presencial / Teleformación

DURACIÓN: 10 horas

OBJETIVOS:

El objetivo general del curso es:

Identificar, minimizar o eliminar los peligros que existen en la elaboración y la manipulación de los productos alimentarios a partir de la aplicación de un Sistema APPCC.

Por este motivo, al finalizar el curso, el participante tiene que ser capaz de:

1. Ir más allá en el cumplimiento de los requisitos legales de la aplicación de los planes de autocontrol para garantizar un producto inocuo para todos nuestros clientes, incluso colectivos con ciertas dificultades como pueden ser personas con alergias y/o intolerancias alimentarias.
2. Aportar una visión más actualizada de hacia donde se dirige la seguridad alimentaria a día de hoy, donde no tan solo pasa por el control de los procesos, de los manipuladores, del cumplimiento del APPCC y de los planes de autocontrol, sino que también pasa miedo controlar factores como el fraude alimentario, las fuentes de contaminación intencionada de los alimentos y como se pueden gestionar mediante los planes de control del fraude o el plan de "Food Defense".

CONTENIDOS:

Unidad Didáctica 1. Breve descripción del sistema del APPCC

Unidad Didáctica 2. Definición y clasificación de los peligros alimentarios y alérgenos. Contaminación cruzada y planes de autocontrol avanzados

Unidad Didáctica 3. Pla de control de alérgenos

Unidad Didáctica 4. Control del etiquetado

Unidad Didáctica 5. Pla de control de trazabilidad

Unidad Didáctica 6. Identificación de materias primas



Unidad Didáctica 7. Productos semielaborados

Unidad Didáctica 8. Producto final

Unidad Didáctica 9. Gestión de productos no conformes

Unidad Didáctica 10. Plan de formación y capacitación del personal

Unidad Didáctica 11. Buenas prácticas de manipulación en la gestión de los alérgenos

Unidad Didáctica 12. Visiones básicas del control del fraude y el " Food Defense"

