

## **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 innoeu 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"**

