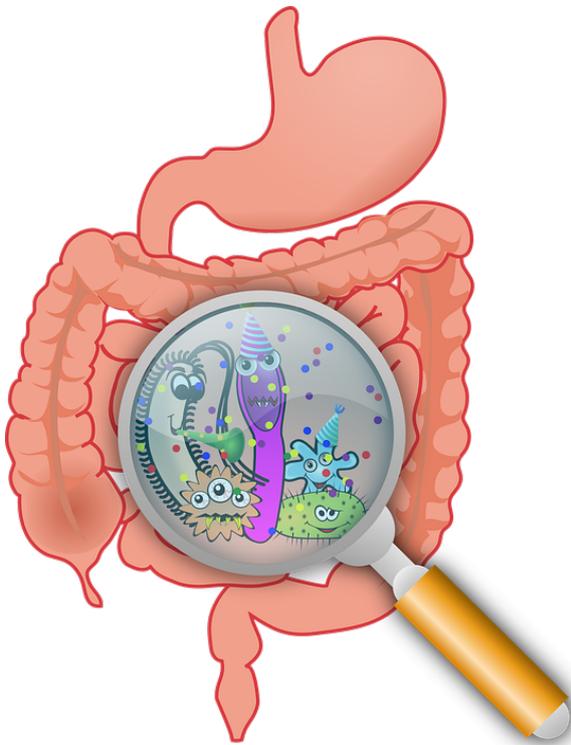


# ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)



**SKU:** 2463EC

**Horas:** 50

## OBJETIVOS

- Programar, implantar, hacer seguimiento y auditar los sistemas de gestión de calidad alimentaria.
- Conocer y revisar los requisitos de calidad alimentaria exigibles legalmente.
- Implantar y auditar internamente sistemas de gestión de calidad alimentaria más reconocidos.
- Conocer los sistemas de gestión medioambiental y de seguridad y salud más aceptados.

## CONTENIDO

### **Tema 1. Seguridad alimentaria. Peligros biológicos, químicos y físicos en la alimentación.**

- Introducción.
- Principios de la seguridad alimentaria.
- Organizaciones relacionadas con la seguridad alimentaria.
- La contaminación de los alimentos.
- Peligros físicos, químicos y biológicos.
- Factores físicos y químicos que influyen en el crecimiento de los microorganismos.

### **Tema 2. La seguridad alimentaria.**

- Introducción.
- Sistemas de autocontrol.
- Plan de análisis de peligros y puntos de control críticos.
- Prerrequisitos o planes generales de higiene.
- Sistemas voluntarios de la seguridad alimentaria.

### **Tema 3. Peligros en la alimentación.**

- Introducción.
- Tipos de contaminación.
- Infección e intoxicación de los alimentos.
- Factores que afectan al crecimiento microbiano.

### **Tema 4. Sistemas de autocontrol basado en el sistema APPCC.**

- Evolución histórica.
- Desarrollo legislativo.
- Concepto, objetivos y ventajas de un sistema APPCC.
- Principios de un plan APPCC.
- Etapas en la implantación de un plan APPCC.
- APPCC y su relación con la calidad.

### **Tema 5. Conservación de alimentos.**

- Introducción.
- Tipos de alteración de los alimentos.
- Métodos industriales de conservación de alimentos.
- Métodos biológicos de conservación: conservación por fermentación.
- Conservación por calor.
- Conservación a temperaturas bajas.
- Procesos de conservación basados en la reducción de contenido de agua.
- Concentración.
- Procesos no térmicos en la conservación de alimentos.

### **Tema 6. Principales procesos de transformación en la industria alimentaria.**

- Procesos de producción /fabricación.
- Procesos técnicos de transformación.
- Tecnología enzimática y biocatálisis.

### **Tema 7. Análisis de las características de los productos: aditivos y análisis físico-químico.**

- Introducción.
- Métodos de análisis de los alimentos.
- Tomas de muestras de alimentos.
- Aditivos.