

# SEGURIDAD ALIMENTARIA – IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC SECTOR PESQUERO (70h)

---

## EL CURSO OFRECE:

Conocimientos para:

- Identificar los distintos agentes que pueden afectar al producto final poniendo en peligro la cadena alimentaria.
- Analizar cómo establecer sistemas de trazabilidad y diferentes actuaciones ante crisis alimentarias.
- Adquirir los fundamentos de la legislación alimentaria existente y conocer su alcance.
- Diseñar, implantar y desarrollar sistemas de autocontrol eficaces conforme a los principios del Sistema de Análisis y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Integrar los sistemas de autocontrol en los sistemas de gestión de la empresa.
- Conocer la metodología necesaria para realizar una correcta gestión en seguridad alimentaria basada en la norma ISO 22.000.
- Conocer los distintos estándares de seguridad alimentaria (BRC, IFS, FSSC 22000 marcas de calidad) y su relación con las normas ISO existentes



## CONTENIDO DEL CURSO

### TEMAS MULTIMEDIA

- Tema 1. Introducción.
- Tema 2. Definiciones.
- Tema 3. Manipulación, almacenamiento y transporte.
- Tema 4. Instalaciones, temporales-móviles y distribuidores automáticos.
- Tema 5. Servicios de higiene.
- Tema 6. Sistemas de control.
- Tema 7. Dirección y supervisión.
- Tema 8. Medidas para impedir el acceso a plagas.
- Tema 9. Comportamiento personal.
- Tema 10. Información sobre productos.
- Tema 11. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.
- Tema 12. Sistema HACCP.
- Tema 13. Determinación de puntos críticos.
- Tema 14. Capacitación.
- Tema 15. Aplicaciones de los criterios microbiológicos.
- Tema 16. Microorganismos, parásitos y toxinas.
- Tema 17. Planes de muestreo, métodos y manipulación.
- Tema 18. Análisis de riesgo.
- Tema 19. Consideraciones generales.
- Tema 20. Caracterización del peligro.
- Tema 21. Reevaluación.
- Tema 22. Clasificación y selección.
- Tema 23. Dermatomicosis.
- Tema 24. Lesiones por contacto.
- Tema 25. Guía de prácticas correctas de higiene en pescaderías.
- Tema 26. Control de entradas de los proveedores.
- Tema 27. Diseño y mantenimiento de locales.
- Tema 28. Plan de limpieza y desinfección.
- Tema 29. Los registros.
- Tema 30. Los hábitos en el trabajo.
- Tema 31. La formación del manipulador.

### MANUALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. APPCC

- Manual Curso APPCC productos pesqueros.
- Manual de implantación de un Sistema APPCC.
- Guía de buenas prácticas de higiene en pescaderías I.
- Guía de buenas prácticas de higiene en pescaderías II.
- Guía de buenas prácticas de higiene en barcos. Baleares.
- Guía de buenas prácticas de higiene en barcos. Cataluña.
- Guía de buenas prácticas de higiene pescado. Comunidad Valenciana.
- Guía de legislación e higiene de productos pesqueros.
- Guía de buenas prácticas de higiene en lonjas.

### NORMATIVA Y LEGISLACIÓN

- Norma internacional de inocuidad de alimentos. ISO 22000.
- Ficha resumen norma internacional de inocuidad de alimentos. ISO 22000.
- Reglamento General de Certificación de Sistemas. RP-CSG-009\_00

### TEST AUTOEVALUACIÓN FINAL