

Implantación de sistemas de autocontrol (APPCC) en la elaboración de productos de la pesca

Modalidad: Online

Duración: 56 horas

Objetivos:

El alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir las técnicas, herramientas e implantar un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC en la elaboración de productos de pesca.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS PRINCIPIOS DEL APPCC

Principios generales del Codex Alimentarius
Los 7 principios de sistema APPCC
Sistemas de autocontrol (GPCH y APPCC)
Normativa higiénico-alimentaria
Normativa alimentaria específica aplicable

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA ACTIVIDAD

Clasificación, características y aprovechamiento de los peces, mariscos y otros productos pesqueros
Tipos y características del producto comercializado
Peces
Moluscos
Crustáceos
Anatomía, fisiología e histología, de pescados y mariscos
Alteraciones de los productos de la pesca
Aspectos microbiológicos de los productos pesqueros
Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación
Transformaciones y alteraciones que originan
Microorganismos: clasificación y efectos
Información obligatoria sobre los productos de la pesca
Materias primas auxiliares:
El agua, características y cualidades
Ingredientes diversos: sal, azúcar, vinagre, aceite, especias y condimentos, otros productos



Aditivos
Alérgenos
Envasado y embalado del producto
Conservación del producto
Almacenamiento, distribución y vida útil
Principales peligros asociados al procesado de productos derivados de la pesca
Peligros físicos
Peligros químicos
Peligros biológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LOCALES DE ELABORACIÓN/MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos
Sistemas de desagüe y evacuación de residuos
Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación
Materiales y construcción higiénica de los equipos
Control de superficies

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANES PREVENTIVOS Y REQUISITOS GENERALES DE HIGIENE

Plan de control de la Materias primas y de los proveedores
Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria
Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos
Plan de limpieza y de desinfección
Plan de mantenimiento de la cadena de frio
Plan de control de plagas
Plan de Gestión de residuos
Plan de Control de calidad del agua
Plan de Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA

Requisitos generales
Productos
Identificación del uso al que se destina el producto
Diagramas de flujo y caracterización de procesos
Análisis de peligros
Puntos de control crítico (PCC)
Límites críticos
Medidas de vigilancia
Acción correctora
Verificación
Registros
Ejemplos de programas y registros



UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN A LAS NORMAS VOLUNTARIAS EN EL SECTOR ALIMENTARIO

Norma UNE-EN ISO 22000:2005

Familia ISO 22000

PARTES

Objetivos

Usuarios

Requisitos para organizaciones

Norma BRC "British Retail Consortium

Características generales de la norma BRC

Alcance de la aplicación

Requisitos de cumplimiento de la norma

Certificación de la norma

Norma IFS "International Food Standard

Introducción y características generales de IFS

Normas IFS

Verificación

Proceso de certificación

