

APPCC EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN (ASA003)			
MODALIDAD	Teleformación	Hs. DURACIÓN	30
UNIDADES	TEMAS		
Objetivos	Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos		
Ámbito de aplicación	Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores	Utilización	Definiciones
Producción primaria	- Higiene del medio - Producción higiénica de materias primas de los alimentos	Manipulación, almacenamiento y transporte	Limpieza, mantenimiento e higiene del personal
Proyecto y construcción de las instalaciones	- Emplazamiento - Edificios y salas	Equipo	Servicios
Control de las operaciones	- Control de los riesgos alimentarios - Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene - Requisitos relativos a las materias primas	- Envasado - Agua - Dirección y supervisión	- Documentación y registros - Procedimientos para retirar alimentos
Instalaciones	- Mantenimiento y limpieza - Programa de limpieza	- Sistemas de lucha contra las plagas - Tratamiento de los desechos	Eficacia de la vigilancia
Instalaciones – Higiene personal	- Estado de salud - Enfermedades y lesiones	- Aseo personal - Comportamiento personal	Visitantes
Transporte	Consideraciones generales	Requisitos	Utilización y mantenimiento
Información de los productos y sensibilización de los consumidores	- Identificación de los lotes - Información sobre los productos	Etiquetado	Información a los consumidores
Capacitación	- Conocimientos y responsabilidades - Programas de capacitación	Instrucción y supervisión	Capacitación de actualización de los conocimientos
Sistema de análisis de peligro	- Preámbulo - Definiciones	- Principios del sistema de HACCP - Directrices para la aplicación del sistema de HACCP	Aplicación
Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos	- Introducción - Definición de criterios microbiológicos - Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos	- Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos - Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos	- Aspectos microbiológicos de los criterios - Planes de muestreo, métodos y manipulación - Presentación de informes
Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos	- Introducción - Ámbito de aplicación	- Definiciones - Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos	Directrices para la aplicación
Caso práctico	Caso práctico		Cuestionario: Cuestionario final