

SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

AUTOAPRENDIZAJE

Los operadores de empresa alimentaria están obligados a diseñar, aplicar y mantener sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman y distribuyen. Este curso va dirigido a personal responsable de los Sistemas de Autocontrol y Calidad de la empresa así como a personal implicado en la seguridad y calidad alimentaria que realice actividades de implantación y desarrollo de Sistemas de Gestión de la Seguridad, en las diferentes etapas de la cadena de producción y elaboración de alimentos.

Duración

20 horas



PVP

199 €

Fecha inicio

06/06/2023



Fecha fin

11/07/2023



OBJETIVOS

Entre los objetivos de este curso destacan los siguientes:

- Conocer las diversas normas y sistemas internacionales de gestión de la seguridad alimentaria en la empresa agroalimentaria.
- Aprender a diseñar un plan de gestión de la seguridad alimentaria mediante procedimientos de Prerrequisitos y Buenas Prácticas de Higiene y del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Ejemplos prácticos.
- Conocer modelos de planes APPCC y aprender a buscar bibliografía y modelos.
- Conocer y manejar las distintos Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Aprender la técnica de auditoría de un plan de autocontrol basado en el Sistema APPCC.



Autor

JESÚS GARCÍA LÓPEZ

Jesús García López es licenciado en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza (1980) y diplomado en Sanidad por la Escuela Nacional de Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo (1992). Es funcionario del Cuerpo Superior de Funcionarios de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (Veterinarios de Administración Sanitaria). Presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Zaragoza y Expresidente de la Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria (AVESA). Profesor Asociado del Área de Nutrición y Bromatología de la Cátedra de Higiene e Inspección de Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. Profesor del Máster Propio en Seguridad Alimentaria Aplicada a la Exportación de Alimentos de Origen Animal impartido por la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, y profesor colaborador en cursos organizados por distintos organismos e instituciones.

Ligado desde hace 35 años a la Administración Autonómica de Aragón, a partir del año 1991 y hasta el año 1998, ejerció como Inspector Veterinario Oficial en el matadero, sala de despiece e industria cárnica OMSA Alimentación "OSCAR MAYER" en Zaragoza. Desde el año 1998 a 2014, ejerció de coordinador en la zona veterinaria de La Almunia de Doña Godina (Zaragoza).

En la actualidad trabaja en el Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental de la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Aragón, como Técnico responsable de los programas de mataderos e industrias cárnicas, y del área de exportación de alimentos de origen animal.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

MÓDULO 1. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. MARCO DE REFERENCIA

- Introducción.
- Referencias legales del sistema APPCC.
- Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
- Sistema de APPCC.

MÓDULO 2. ELABORACIÓN DE UN PLAN DE APPCC

- Como presentar un Plan de Autocontrol.
- Secuencia de aplicación del APPCC.
- Ejemplos de diagramas de flujo y su comprobación in situ.

MÓDULO 3. PLANES DE PRERREQUISITOS

- Prerrequisitos. Árboles de decisión.
- Relación entre PPR y APPCC.
- Legislación y aplicación práctica de los PPR en la industria alimentaria.

MÓDULO 4. ANÁLISIS DE PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS O DE CONTROL

- Identificación y listado de peligros.
- Evaluación de peligros.
- Medidas preventivas o de control.

MÓDULO 5. PCC'S Y LÍMITES CRÍTICOS

- Determinación de puntos de control Crítico (PCC).
- Establecimiento de Límites Críticos.
- Sistemas de vigilancia para cada PCC.

MÓDULO 6. CORRECCIÓN, VALIDACIÓN Y DOCUMENTACIÓN

- Establecimiento de medidas correctoras.
- Establecimiento de un sistema de comprobación: verificación y validación.
- Sistema de documentación y registro.

** Este programa puede verse modificado para una mejor docencia.*

MÓDULO 7. LA AUDITORÍA. CONTROLES OFICIALES Y APLICACIÓN DE LA FLEXIBILIDAD

7.1 AUDITORÍA DEL SISTEMA APPCC

- Tipos de auditoría del control oficial.
- Alcance, objetivos, evidencias, herramientas del auditor.
- Ejemplo de auditoría de control oficial. Partes.

7.2 AUDITORÍA DE LOS PLANES DE PRERREQUISITOS. EJEMPLOS PRÁCTICOS

- Introducción.
- Plan de aptitud del agua.
- Plan de limpieza y desinfección.
- Plan de control de plagas y animales indeseables.
- Plan de buenas prácticas de elaboración y manipulación.
- Plan de formación del personal.
- Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
- Plan de trazabilidad.
- Plan de control de materias primas y proveedores.
- Plan de control de residuos y subproductos (SANDACH).
- Conclusiones.

7.3 FLEXIBILIDAD EN LA APLICACIÓN DENTRO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- En la aplicación de los Prerrequisitos (PPR).
- En la aplicación de los principios basados en el Sistema APPCC.
- Conclusiones.

MÓDULO 8. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

- Sistemas de gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos:
 - BRCGS Foodsafety v.9 2020.
 - IFS v.7 2020.
 - UNE-EN ISO 22.000:2018.
 - FSSC 22000 v 5.1 2020.

AUTOEVALUACIÓN FINAL Y EVALUACIÓN DE CALIDAD

** Este programa puede verse modificado para una mejor docencia.*