



CURSO DE FORMACIÓN APLICACIÓN DEL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del *Codex Alimentarius* constituyen una firme base para garantizar la higiene de los alimentos, haciendo hincapié en los controles esenciales en cada fase de la cadena alimentaria y recomendando la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) para garantizar la inocuidad de los alimentos y mantener la seguridad alimentaria.

El APPCC es una metodología de trabajo basada en el autocontrol que permite identificar los peligros, determinar su riesgo y adoptar medidas preventivas para evitarlos. Es un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en el control de los puntos críticos a lo largo de la cadena alimentaria, para prevenir problemas al respecto, ya que propicia un uso más eficaz de los recursos y una respuesta más oportuna a tales problemas. El sistema de APPCC facilita la inspección por parte de las autoridades encargadas de regular el control de los alimentos y favorece el comercio internacional al aumentar la confianza de los compradores en la inocuidad de los alimentos.

Reconociendo la importancia del sistema de APPCC en el control de los alimentos, los diferentes organismos nacionales, europeos e internacionales relacionados con la seguridad alimentaria, insisten en la necesidad de capacitación de profesionales para poder diseñar y aplicar el APPCC adecuado a las características de cada sector y empresa, con el fin de poder conseguir los objetivos de este modelo. Una correcta interpretación de la terminología y de los criterios de aplicación del sistema de APPCC facilitará su adopción y se traducirá en un enfoque armonizado de la inocuidad de los alimentos en todo el mundo. El sistema de APPCC está incorporado a los mecanismos de regulación, control e inspección de alimentos, por lo que su aplicación en todas las industrias alimentarias es un requisito obligatorio.

El presente curso tiene como objetivo proporcionar a los estudiantes y recién graduados en el ámbito de la Seguridad Alimentaria unos conocimientos sobre las particularidades de la implantación de este sistema en determinados sectores de la industria alimentaria.

Directoras: M^a Jesús Periago Castón y Marina Santaella Pascual

Coordinación:

Organización: ANCYTA y Área de Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia.

Número máximo de estudiantes: 23.

Horas del curso: 75 horas.

Horas trabajo autónomo: 35 horas (ejercicios de clase más caso final puntuable.).

TEMARIO:

Tema 1: Implantación de normas de calidad sanitaria y certificación del APPCC (Diego Conesa)

Tema 2: Aplicación del APPCC en restauración colectiva (CASAN-UMU, Luis Cabrero López).

Tema 3: Aplicación del APPCC en zumos y bebidas (AMC, Patricio Andreu).

Tema 4: Aplicación del APPCC en el sector cárnico (El Pozo Alimentación, D. Pedro Olivares)

Tema 5: Aplicación del APPCC en alimentos precocinados (La Niña del Sur, D^a Cecilia Llamas)

Tema 6: Aplicación del APPCC en la industria de alimentos vegetales (Quality Frozen Solutions, Ana Vera)

Tema 7: Aplicación del APPCC en productos esferificados (Eurocaviar, Antonio)

Tema 8: Aplicación del APPCC en la industria quesera (Quesería Palancares, Maximiliano Pedraza)

SESIONES TEÓRICAS

13 marzo 16-18 h (Comedores)	13 marzo 18-20 h (Congelados)
15 marzo 16-18 h (Certificación)	15 marzo 18-20 h (Cárnicos)
20 marzo 16-18 h (Precocinados)	20 marzo 18-20 h (Zumos y bebidas)
22 marzo 16.00-18 h (Esferificaciones)	22 marzo 18-20 h (Lácteos)

**SESIONES PRÁCTICAS: VISITAS TÉCNICAS A LAS EMPRESAS
(POR LAS TARDES SALVO EXCEPCIONES)**

Empresa	Fechas posibles	
Restauración colectiva	14 de marzo	Visita a comedores universitarios
Eurocaviar	Viernes 23 de marzo (por la mañana)	Visita a la empresa
La Niña del Sur	Miércoles 21 de marzo	Visita a la empresa (Alquerías)
Quality Frozen Solutions	16 de marzo (por la mañana)	Visita a la empresa (Fortuna)
AMC	(Pendiente por confirmar)	Visita a empresa (Espinardo)
ElPozo	(Pendiente por confirmar)	Visita a la empresa (Alhama de Murcia)
Palancares	(Pendiente por confirmar)	Visita a la empresa (Bullas)