

## **CURSO SOBRE PRERREQUISITOS EN LA INDÚSTRIA ALIMENTARIA Y SU COMPLEMENTACIÓN CON EL SISTEMA DE APPCC**

La aplicación de sistemas de autocontrol en las empresas alimenticias basado en el sistema APPCC requiere de unas prácticas y condiciones de higiene, que se tienen que mantener antes y durante de la implantación del Sistema de APPCC.

Las prácticas y condiciones necesarias higiénicas necesarias para garantizar la seguridad alimenticia son los prerrequisitos, que a la bibliografía se pueden encontrar con diferentes nombres como planes de apoyo, planes generales de higiene o requisitos previos.

A lo largo del curso se expondrán y se trabajarán los prerrequisitos que en Cataluña el Departamento de Salud ha establecido como mínimos, y que hacen referencia al documento Guía para el diseño y la aplicación de planes de prerrequisitos editado por la Agencia Catalana de Seguridad Alimenticia.

### **Objetivos generales**

- . Profundizar en el conocimiento de los prerrequisitos.
- . Conocer la sistemática de elaborar, evaluar y auditar los prerrequisitos.
- . Conocer la Guía para el autocontrol basado en el APPCC y otro material de referencia

### **Objetivos específicos**

- . Conocer los prerrequisitos y cómo se relacionan con el sistema APPCC.
- . Saber cómo se estructuran los prerrequisitos.
- . Conocer diferentes prerrequisitos que se pueden instaurar en una industria alimentaría.
- . Conocer los objetivos de los diferentes planes.
- . Poder valorar la eliminación de peligros con la instauración de los prerrequisitos.

### **Metodología**

- Exposición teórica con soporte audiovisual (transparencias y proyector).
- Ejercicios prácticos con la técnica del "estudio de casos".

ASSOCIACIÓ DE VETERINARIS HIGIENISTES DE CATALUNYA  
-AVHIC-

**Curso destinado a**

- Tècnics de indústries alimentàries.
- Responsables de qualitat.
- Asesores y auditores de empreses alimentàries.
- Tècnics de control oficial.

**Programa del curso**

Dia 8 (16.00-20.00 h)	Presentaci3n del curso y entrega de la documentaci3n
	Prerrequisitos y sistema APPCC
	Base normativa que regula el autocontrol
	Plan de control del agua Ejercicio pràctico
	Plan de limpieza y desinfecci3n Ejercicio pràctico
	Plan de control de plagas y animales indeseables Ejercicio pràctico
Dia 9 (16.00-20.00 h)	Plan de formaci3n y capacitaci3n Ejercicio pràctico
	Plan de control de proveedores Ejercicio pràctico
	Plan de trazabilidad Ejercicio pràctico
	Otros prerrequisitos
	Avaluaci3n y discusi3n

**Docentes**

- M3nica Saltor **Jacas**, Responsable de consultor3a de APPLUS
- Joan Cots Gonfaus, Veterinario higienista

**Fechas:** 8 i 9 de octubre de 2008 (mi3rcoles y jueves)

**Horario:** de 16h a 20h

**Duraci3n:** 8 horas lectivas

**Precio:** Socios de AVHIC: 100 euros  
Colegiados al Colegio Oficial de Veterinarios de Barcelona y estudiantes: 120 euros  
Otros: 150 euros

**Inscripci3n:** Enviar correo electr3nico a [avhic@avhic.com](mailto:avhic@avhic.com)

**Lloc:** Sala de formaci3n del Col·legi Oficial de Veterinaris de Barcelona.  
Avinguda Rep3blica Argentina, 21 -25 Barcelona

Se facilitarà **certificado de asistencia**

Plazas limitadas a 20 personas