

**Curs d'APPCC bàsic**

Els prerequisits i la seva complementació amb el Sistema d'APPCC

L'aplicació de sistemes d'autocontrol en les empreses alimentàries basats en el Sistema APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític) requereix d'unes pràctiques i condicions d'higiene, que s'han de mantenir abans i durant de la implantació del Sistema d'APPCC.

Les pràctiques i condicions necessàries higièniques necessàries per garantir la seguretat alimentària són els prerequisits, que a la bibliografia es poden trobar amb diferents noms com plans de suport, plans generals d'higiene o requisits previs.

Al llarg del curs s'exposaran i es treballaran els prerequisits que a Catalunya el Departament de Salut ha establert com a mínims, i que fan referència al document Guia per al disseny i l'aplicació de plans de prerequisits editat per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

**Objectius generals**

- Fer conscients dels avantatges de la implantació del sistema d'APPCC en una indústria alimentària, per garantir la seguretat dels seus productes.
- Aprofundir en el coneixement dels prerequisits.
- Proporcionar eines per elaborar, avaluar i auditar els prerequisits.

**Objectius específics**

- Definir breument el Sistema d'APPCC, els seus principis i la seva mecànica d'aplicació.
- Conèixer els prerequisits i com es relacionen amb el sistema APPCC
- Saber com s'estructuren els prerequisits
- Conèixer diferents prerequisits que es poden instaurar en una indústria alimentària
- Conèixer els objectius dels diferents plans
- Poder valorar l'eliminació de perills amb la instauració dels prerequisits

**Programa del curs**

- Introducció al Sistema d'APPCC: els seus principis i la seva mecànica d'aplicació.
- Estructura general dels prerequisits
- Prerequisits: Pla de control de l'aigua
- Prerequisits: Pla de neteja i desinfecció
- Prerequisits: Pla de control de plagues i altres animals indesitjables

- Prerequisits: Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
- Prerequisits: Pla de control de proveïdors
- Prerequisits: Pla de traçabilitat
- Prerequisits: Pla de control de temperatures
- Prerequisits: Pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments
- Prerequisits: Pla de control dels al·lèrgens
- Prerequisits: Pla de control de subproductes

### **Metodologia**

- Es combinarà l'exposició teòrica amb suport audiovisual per part dels ponents, amb el debat i participació dels assistents.
- Realització, per grups, de supòsits pràctics.

### **Destinataris**

- Llicenciats, o estudiants a punt d'acabar els seus estudis, que es vulguin dedicar al camp de la Seguretat Alimentària.
- Tècnics de l'empresa privada i de l'administració, encarregats de la Qualitat i de la Seguretat Alimentària.
- Professionals, en general, del sector de l'alimentació.

### **Ponents**

- Sr. Jordi Gisbert. Responsable de l'Àrea Tècnica d'ACDHA, S.L. (Assessoria Catalana de Higiene Alimentària. [www.acdha.com](http://www.acdha.com)). Llicenciat en Veterinària i Màster en Gestió de la Qualitat en la indústria alimentària.

### **Dates del curs**

Data: 15 i 16 de desembre del 2010

Horari: 16.00 a 20.00 hores (curs de 8 hores lectives)

Lloc de realització: Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona

Av. República Argentina, 21 08023 – Barcelona

### **Preu**

Socis d'AVHIC: 135€

Veterinaris col·legiats i estudiants: 165€

Altres: 185€

Inscripció a través del lloc web [www.avhic.com](http://www.avhic.com)

El preu inclou material didàctic i certificat acreditatiu de l'activitat.