CURSO ONLINE

APPCC y gestión de alérgenos en panadería y pastelería

Simbiosis, S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

Polígono de Pocomaco, Primera Avenida, nº 9
Parcela C1, Nave 5B, 2º A Coruña – 15190

Teléfonos: 617054303 | 698172726
info@cooperativasimbiosis.com

Curso APPCC y gestión de alérgenos en panadería y pastelería

Horas lectivas: 70

Modalidad: Online bajo plataforma Moodle. Sin horarios, conéctate cuando quieras y realiza el curso a tu ritmo. Contenidos siempre disponibles. Nuestro campus virtual está siempre abierto y accesible desde los diferentes dispositivos.

Con apoyo de un tutor para resolución de dudas y para consultas relacionadas con el curso, con el que podrás comunicarte a través de la plataforma de teleformación.

Presentación

El APPCC es un método sistemático y estructurado, que se basa, en utilizar medidas preventivas, para evitar peligros asociados al consumo de alimentos y que debe implantarse para complementar a los planes generales de higiene que incluyen aplicación de medidas de higiene y buenas prácticas de manipulación, gestión y declaración de alérgenos, trazabilidad…

Conoce cómo aplicar de forma práctica un sistema de autocontrol en panadería y pastelería, basado en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). Este curso está diseñado para cualquier persona que trabaje en el sector, sin necesidad de experiencia previa en APPCC.

Aprenderás a identificar los posibles riesgos en la manipulación de alimentos, llevar un control eficaz con los registros necesarios, aplicar buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria, y familiarizarte con la normativa vigente de forma clara y sencilla.

Incluye gestión y declaración de Alérgenos, un aspecto esencial en panadería y pastelería, tanto para proteger la salud de los consumidores como para garantizar el cumplimiento legal y la confianza del cliente.

Objetivos

Este curso tiene como objetivo ayudarte a comprender y aplicar de manera práctica el sistema APPCC en panadería y pastelería, aprendiendo a identificar riesgos, establecer controles y medidas correctoras, y utilizar herramientas sencillas que te permitirán garantizar la seguridad de tus productos y cumplir con la normativa vigente.

- Identificar los peligros, estimar los riesgos y establecer medidas para prevenirlos.
- Identificar de los puntos de control crítico (PCCs) y establecer sus límites críticos y protocolos de vigilancia (diseño de una tabla de control).
- Definir las medidas correctoras.
- Establecer un sistema eficaz de registro de datos y documentación sobre el sistema.
- Verificar el correcto funcionamiento del sistema.
- Conocer las implicaciones de manipular sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias para realizar una correcta gestión y declaración de alérgenos.
- Aprender a diseñar e implantar un sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) en un obrador.

Programa:

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN AL SISTEMA APPCC

- **Introducción**
- **Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.**
  - Requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios
  - Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios
  - Transporte
  - Requisitos del equipo
  - Desperdicios de productos alimenticios
  - Suministro de agua
  - Higiene del personal
  - Disposiciones aplicables a los productos alimenticios
  - Requisitos de envasado y embalaje de los productos alimenticios
  - Tratamiento térmico
  - Formación
- **SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**
  - Introducción
  - Evolución del concepto de calidad
  - Interés de la implantación de un sistema de calidad
  - Conceptos básicos
  - Normalización, certificación y acreditación
  - ¿Qué es la normalización?
  - ¿Qué es la certificación?
  - ¿Qué es la acreditación?

- **Principales sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria**
- **ISO 2200036**
  - Principios
  - Alcance de la norma
  - Puntos de la norma
- **FSSC 22000**
  - Alcance
  - Requisitos
- **BRC Global Standards Food Safety**
  - El sistema APPCC en BRC (British Retail Consortium)
  - Estructura
  - Alcance de la norma
  - Requisitos
- **IFS Food**
  - Alcance de la norma
  - Estructura
  - Requisitos

MÓDULO 2: PLANES GENERALES DE HIGIENE O PRERREQUISITOS

- **Introducción**
- **Planes generales de higiene o prerrequisitos**
- **PLAN DE CONTROL DEL AGUA**
  - Programa de control del agua potable
- **PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**
  - Programa de Limpieza y Desinfección
    - Vídeo: Fases limpieza y desinfección
    - Infografía
    - Pasos para una correcta limpieza y desinfección
  - Registros del Plan de Limpieza y Desinfección

- **PLAN DE CONTROL DE PLAGAS**
  - Programa del plan de control de plagas
  - Registros del plan de control de plagas
- **PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**
  - Programa del plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
  - Programa de calibración
  - Ejemplos de verificaciones de sondas de temperatura
- **PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES**
  - Programa del plan de control de proveedores
  - Aprobación de proveedores
  - Establecimiento de las especificaciones de compras
  - Registros
- **PLAN DE CONTROL DE LA TRAZABILIDAD**
  - Programa de control de la trazabilidad
  - Registros del plan control de la trazabilidad
- **PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES**
  - Programa del plan de formación de manipuladores de alimentos
  - Registros
  - Ejemplo de registro
- **MANUAL DE BPM y BPF**
- **PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS**
  - ¿Cómo afecta la temperatura al crecimiento de los microorganismos?
  - Programa de mantenimiento de la cadena de frío
  - Registros del plan de mantenimiento de la cadena de frío
  - Ejemplo de registro
- **PLAN DE ELIMINACIÓN DE SUBPRODUCTOS Y RESIDUOS**
  - Residuos generados en establecimientos alimentarios
  - Programa de eliminación de residuos
  - Registros del plan de eliminación de subproductos y residuos

- **PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS**
  - Alérgenos de declaración obligatoria
  - PROGRAMA DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS
  - FASES del programa de gestión de alérgenos
    1. Control de las materias primas
    2. Formulaciones: Identificar los ingredientes alergénicos
    3. Control de instalaciones, equipos y procesos para evitar la contaminación cruzada
       - Ejemplo de plano de instalaciones con flujos
       - Ejemplo de análisis de riesgo por contaminación cruzada126
       - Análisis de riesgos
       - Medidas preventivas
    4. Limpieza y eliminación del alérgeno de las superficies
    5. Formación del personal
    6. Declaración de alérgenos en el etiquetado
- **REGISTROS DEL PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

MÓDULO 3: PLAN APPCC

- **Introducción**
- **PRINCIPIOS GENERALES DEL SISTEMA APPCC**
  - Principio1: Realizar un análisis de peligros.
  - Principio 2: Determinar los puntos críticos de control (PCC).
  - Principio 3: Establecer los límites críticos para las medidas preventivas asociadas a cada PCC.
  - Principio 4: Establecer los criterios para la vigilancia de los PCC.
  - Principio 5: Establecer medidas correctoras.
  - Principio 6: Establecer procedimientos de verificación.
  - Principio 7: Establecimiento de un sistema de documentación y registro.

- **DEFINICIONES**
  - Análisis de peligros
  - APPCC (Análisis de peligros y puntos de control crítico)
  - Árbol de decisiones
  - Auditoría APPCC
  - Control
  - Controlar
  - Desviación
  - Diagrama de flujo
  - Equipo APPCC o equipo de trabajo
  - Fase o etapa
  - Límite crítico
  - Medida correctora
  - Medida de control
  - Peligro
  - Plan de APPCC
  - Planes de Requisitos Previos o Prerrequisitos
  - Programa APPCC
  - Punto crítico de control (PCC)
  - Validación
  - Vigilar
- **FASES PARA LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC**
  - Vídeo. El plan HACCP es el resultado de 12 pasos
  - Paso 1: Formación de un equipo de APPCC
  - Paso 2. Descripción del producto
  - Paso 3. Identificar el uso previsto
  - Paso 4. Elaboración del diagrama de flujo
  - Paso 5. Verificar el diagrama de flujo in situ
  - Paso 6. Análisis de peligros (Principio 1)

        - Identificación de los peligros
        - Análisis de peligros
        - Análisis de riesgos
        - Peligros significativos en un obrador de panadería, bollería y pastelería
        - Determinación de las medidas preventivas o de control
    - Paso 7. Determinación de los puntos críticos (Principio 2)
        - Consideraciones
        - Árbol de decisiones
        - Nuevo Árbol de Decisiones del Codex Alimentarius
    - Paso 8: Establecimiento de criterios, tolerancias y límites críticos para cada PCC.
    - Paso 9: Establecer un sistema de vigilancia para los PCC (principio 4)
    - Paso 10: Establecer las medidas correctivas (principio 5)
    - Paso 11: Establecer un sistema de verificación. Procedimientos de verificación (y validación) (principio 6)
        - Validación
        - Procedimientos de verificación
    - Paso 12: Establecer un sistema de documentación y registro
        - Documentos para desarrollar el plan de APPCC
        - Registros generados por el plan APPCC
        - Documentación de los métodos y procedimientos aplicados
        - Registros de los programas de capacitación del personal
        - Cuadros de gestión
- **APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC EN UN OBRADOR DE PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTELERÍA**
    - **INTRODUCCIÓN**
    - **APLICACIÓN DEL ÁRBOL DE DECISIONES**
    - **RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS**
        - Identificación y análisis de peligros
        - Productos refrigerados

- **ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS**
  - Identificación y análisis de peligros
  - Vigilancia
  - Ejemplo de registro para no conformidades
- **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS**
  - Productos de panadería
  - Productos de confitería, pastelería, bollería y repostería
  - Elaboraciones en el obrador
- **PREPARACIÓN DE MASAS**
  - Análisis de peligros
  - Medidas correctoras
  - Vídeo: elaboración pan de molde
- **FERMENTACIÓN**
- **TRATAMIENTO TÉRMICO (HORNEADO/COCCIÓN/FRITURA)**
  - Peligro B1: Supervivencia de microorganismos patógenos
  - Peligro Q1: Formación de acrilamida en productos de panadería
  - Peligro Q2: Formación de compuestos polares tóxicos
- **RELLENADO Y DECORACION**
  - Gestión de peligros
- **ENFRIAMIENTO**
  - Gestión de peligros
  - Registros
  - Medidas correctoras
- **CONGELACIÓN**
- **DESCONGELACIÓN**
- **ENVASADO DE PRODUCTOS**
- **ETIQUETADO**

- **ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS FINALES**
  - Gestión de peligros
  - Vigilancia de temperaturas de almacenamiento.
- **DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE**
- **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**
  - Normas aplicables a productos de panadería, bollería y pastelería
  - Reglamento (CE) 2073/2005
  - Normativa aplicable a comidas preparadas
  - Normativa específica pastelería, bollería confitería y repostería

MÓDULO 4: DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR

- **ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**
  - Introducción
  - Tipos de reacciones adversas a los alimentos
- **ALERGIA ALIMENTARIA**
  - Alérgenos
  - ¿Cómo se produce una reacción alérgica?
  - FASE I: SENSIBILIZACIÓN
  - FASE II: REACCIÓN ALERGICA
  - Reactividad cruzada
  - Síntomas de las alergias alimentarias
  - ¿Qué es la anafilaxia?
- **INTOLERANCIA ALIMENTARIA**
  - INTOLERANCIA AL GLUTEN O ENFERMEDAD CELÍACA
  - INTOLERANCIA LA LACTOSA
  - Conclusiones y recomendaciones

- **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS ENVASADOS**
  - Información alimentaria obligatoria
  - Lista de menciones obligatorias
  - Etiquetado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
- **Ejemplos de declaración de alérgenos en alimentos envasados (etiquetas)**
- **Declaración de alérgenos en alimentos no envasados**
  - Ámbito de aplicación
  - Información alimentaria obligatoria
  - Presentación de la información alimentaria al consumidor
  - Tamaño de la letra
  - Modalidades para las menciones de alérgenos
  - Deberes y obligaciones
  - Información oral
  - Alimentos ofrecidos para la venta a distancia
  - Responsabilidades
- **Información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten y lactosa en los alimentos**
  - Reglamento: requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos
  - Marcas de garantía
  - Etiquetado sin gluten y Reglamento 1169/2011
- **Alimentos sin lactosa**
- **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ADITIVOS, COADYUVANTES TECNOLÓGICOS, ENZIMAS Y AROMAS**
  - Aditivos que son o contienen sustancias que producen alergia o intolerancia alimentaria
  - Coadyuvantes tecnológicos
  - Aromas
  - Enzimas

- **ETIQUETADO PRECAUTORIO DE ALÉRGENOS**
  - Información sobre trazas de alérgenos y sustancias que causan intolerancias
  - Etiquetado precautorio de alérgenos - Trazas
  - Valoración de la inclusión de un alérgeno en la etiqueta de advertencia – Programa VITAL
    - Desarrollo del Programa VITAL
    - Limitaciones
    - Fases del programa VITAL
    - Identificación de alérgenos
    - Identificación de alérgenos añadidos intencionalmente
    - Identificación de alérgenos no intencionales (contacto cruzado) de materiales o ingredientes
    - Identificación de alérgenos no intencionales (contacto cruzado) debido al procesamiento
    - Cuantificación de alérgenos de contacto cruzado
    - Cálculo del total de alérgenos por contacto cruzado en el producto terminado
    - Determinación del nivel de acción 355
    - Validación de la evaluación VITAL
    - Determinación del etiquetado
  - Etiquetado de los alérgenos no intencionados - EPA
    - Otras recomendaciones
  - Árbol de decisiones
  - Árbol de decisiones para alérgenos de contacto cruzado
  - **CASOS PRÁCTICOS**
    - Caso práctico 1: Galletas de mantequilla
    - Caso práctico 2: etiquetado posibles trazas de proteína de leche

Docentes

Ana Mª Chas Barba

Licenciada en Veterinaria.

Máster en Garantía de Calidad en Industrias Sector Alimentario.

Inés Carreira Fernández

Licenciada en Veterinaria Máster en Gestión Medioambiental.

Máster en Gestión Integrada en la Industria Alimentaria.

Máster en Nutrición y Alimentación Humana.

Contacto

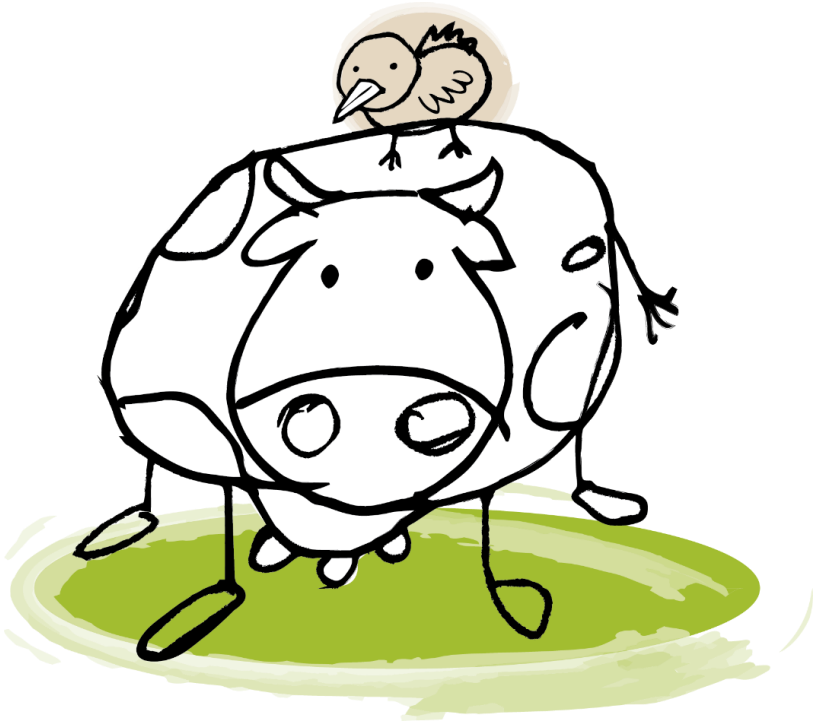
Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

Nuestros avales

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas de la provincia de A Coruña con el nº 1429-C.

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas (formación bonificada) a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE), antes Fundación Tripartita, como entidad organizadora y formadora.

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.

- **Simbiosis S. Coop. Galega** está autorizada por la *Consellería do Medio Rural e do Mar* para impartir cursos de formación en materia de Bienestar Animal e inscrita en el Registro de entidades autorizadas para impartir programas de formación en materia de bienestar animal con el nº BA_89/14.