

## Xustificación da Actividade

Hoxe en día a sensación xeral entre os consumidores e na sociedade, é que existe certa inseguridade respecto á Seguridade Alimentaria. A problemática das "vacas tolas", os "polos belgas", os aceites de oruxo, o engorde do gando, os supostos fraudes do leite, os prións, as dioxinas, os benzopirenos, por citar algúns exemplos, son temas de conversación que preocupan, tanto aos consumidores, como ás empresas e ás administracións.

Estas situacións obligan aos gobernos a poñer en práctica medidas de control, de tal forma que gañan peso específico, algúns requisitos legais xa existentes, enfocados a garantir a seguridade e a minimizar os riscos nas empresas alimentarias. É o caso dos Sistemas de Autocontrol ou de Análisis de Perigos e Puntos de Control Crítico (APPCC).

Os Sistemas APPCC teñen como obxectivo eliminar ou reducir no posible o risco no consumo dos alimentos, mediante o estudo pormenorizado dos procesos, as características dos produtos, e os potenciais perigos, e mediante o establecemento de medidas de control e accións preventivas ou correctivas, alí onde sexa necesario.

## Obxectivos

- Que consigan un coñecemento profundo dos requisitos para a implantación de Sistemas APPCC nas industrias alimentarias.
- Que coñezan a metodoloxía para o desenvolvemento e implantación dun sistema documentado para garanti-lo cumprimento dos requisitos legais, de seguridade e hixiene, e normativos relacionados cos Puntos Críticos.
- Que obteñan unha aplicación práctica á empresa alimentaria, dos requisitos teóricos en relación coa Seguridade Alimentaria e APPCC.
- Que sexan capaces de desenvolver e implantar un Sistema APPCC.
- Que saiban levar a cabo auditorías de APPCC.
- Que coñezan os beneficios que representa a implantación dos APPCC.

**Nº de Prazas:**  
Máximo 20 alumnos.

**Datas e Horario:**  
Días 15, 16, 22, 23, 29 e 30 de outubro de 2004.  
Venres, de 16:00 a 21:00 h.  
Sábados, de 9:00 a 14:00 h.

**Características do Curso:**  
30 horas lectivas.  
Entregarase CERTIFICADO DE ASISTENCIA.

**Lugar de Celebración do Curso:**  
Aula de Formación de AMBICAL Proyectos.  
Newton, 17. Polígono Industrial da Grela.  
A Coruña.

**Prazo de Inscripción:**  
Ata o 8 de outubro  
ou ata cubrir o nº de prazas.

**Cotas de Inscripción:**

Colexiados COB e estudantes de Bioloxía (1º e 2º ciclo) .....	190 €.
Non colexiados e outras titulacións .....	250 €.

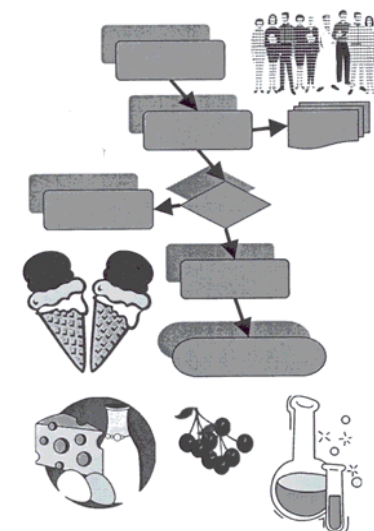
A selección farase por rigurosa orde de recepción dos correspondentes boletíns e xustificantes de pago no COBGA. *Non se admiten reservas de praza por ningún medio. O COBGA resérvase o dereito de cancela-lo curso de non haber inscricións suficientes.*

## Información:



Tel. 981-53 14 40. Fax. 981-53 42 25.  
cursoscobga@terra.es

# Seguridade Alimentaria e Sistemas APPCC



## Implantación, seguimento e verificación en empresa



## Docencia

Andrés Pilas Pérez. Biólogo. Máster en Gestión y Técnicas de la Calidad pola A.E.C. Diplomado en Estadística aplicada ao Control de Calidade. Diplomado en Mellora da Calidade. Consultor Senior e Auditor Xefe de Sistemas de Calidade e Medioambiente e Sistemas de Seguridade Alimentaria. Xerente de Auditoría en AMBICAL Projectos.

Mª Victoria Mariño Martínez. Licenciada en Ciencias do Mar. Consultora en Seguridade Alimentaria, Calidade e Medioambiente. Auditora Xefe de Sistemas de Seguridade Alimentaria, Calidade e Medioambiente en AMBICAL Projectos.

Carlos Santos Rodríguez. Biólogo. Consultor en Seguridade Alimentaria e Calidade. Auditor de Sistemas de Seguridade Alimentaria e Calidade en AMBICAL Projectos. Actualmente traballa na implantación de Sistemas APPCC e na realización de auditorías a nivel nacional e internacional.

José Juan Rico Rodríguez. Biólogo. Consultor en Seguridade Alimentaria e Calidade. Auditor de Sistemas de Seguridade Alimentaria e Calidade en AMBICAL Projectos. Responsable de área de Auditoría en AMBICAL Projectos.

Ana Blanco Sánchez. Química. Consultora en Seguridade Alimentaria, Calidade e Medioambiente. Auditora de Sistemas de Seguridade Alimentaria, Calidade e Medioambiente en AMBICAL Projectos. Actualmente traballa na implantación de Sistemas APPCC.

Héctor Lousa García. Químico. Consultor en Seguridade Alimentaria e Calidade. Auditor de Sistemas de Seguridade Alimentaria e Calidade en AMBICAL Projectos. Actualmente traballa na implantación de Sistemas APPCC e na realización de auditorías.

## Coordinación

Andrés Pilas Pérez/Mª Victoria Mariño Martínez

## Destinatarios

Directores de Industria Alimentaria, Directores de Calidade, Xefes de área, Xefes de produción, profesionais e técnicos de empresas alimentarias que necesiten implantar o Sistema APPCC, o estean interesados en coñecelo.

## Observacións

Foi solicitado o **Recoñecemento de Interese Sanitario** pola Consellería de Sanidade.

## Método de Traballo

O curso ten un carácter fundamentalmente práctico, buscando a participación dos alumnos e o traballo en equipo. Empregarase o método do caso, plantexando hipotéticas situacións reais en empresas do sector alimentario.

## Programa

### 1. Conceptos xerais:

- Situación actual
- Protección da saúde e seguridade. Ley 26/1984, Ley 14/1986. Alimentos e seguridade alimentaria
- Alimentos seguros, alimentos saudables. Nutrición, saúde e seguridade
- Seguridade alimentaria e Etiquetado
- Controis oficiais. Directiva 89/397 trasposta a R. D. 50/1993. Plans de control oficial Recomendación 2002/66/CE, Recomendación 2003/10/CEE e Orden 21/XII/2001 (Plans en Galicia)

### 2. Seguridade alimentaria. Lexislación:

- Medidas para garantir a seguridade xeral dos produtos. R. D. 44/1996
- Procedementos relativos á seguridade alimentaria. Regulamento 178/2002
- Principios xerais de lexislación alimentaria
- Análise de riscos
- Principio de cautela
- Protección dos intereses dos consumidores
- Principio de transparencia
- Requisitos xerais de lexislación alimentaria
- Inocuidade de alimentos
- Inocuidade dos pensos
- Trazabilidade
- Responsabilidades
- Infraccións e sancións. R. D. 1945/1983
- Potestade sancionadora. R. D. 1398/1993
- Tipos de infraccións e sancións
- Tomas de mostrás e análises

### 3. Autoridade Europea de Seguridade Alimentaria:

- Que é e por que se constitúe. Regulamento 178/2002
- Cometido e funcións
- Organización. Organos da Autoridade
- Funcionamento
- Independencia, transparencia, confidencialidade e comunicación
- Sistemas de alerta rápida. Xestión de crises, e sistemas de emerxencia. Alertas sanitarias
- Axencia Española de Seguridade Alimentaria. Ley 11/2001

### 4. Identificación de perigos:

- Perigos microbiolóxicos e sectores alimentarios afectados. Situación legal actual
- Toxiinfeccións alimentarias clásicas. Grupos de risco
- Alertas máis recentes: *Listeria monocytogenes*, *Legionella* spp., *Vibrio parahaemolyticus*, príons

(EEB), *Campylobacter jejuni*, *Cryptosporidium parvum*, etc.

- Perigos físico-químicos e sectores alimentarios afectados. Situación legal actual
- Praguicidas, biotoxinas, pesticidas, PCBs, PAHs, dioxinas, metais pesados, etc.

### 5. Implantación do sistema de control (APPCC):

- Conceptos xerais
- Situación da empresa. Perigos asociados á súa actividade
- Estudio do proceso. Identificación de perigos e aplicación de controis
- Recepción e almacenamento
- Procesado e envasado
- Expedición e transporte
- Estudio de materias primas, produtos intermedios, produtos finais. Identificación de perigos e aplicación de controis
- Estudio dos aspectos xerais. Instalacións, manipulacións, provedores. Identificación de perigos e aplicación de controis

### 6. Seguimento do sistema de control. Autocontrol (APPCC):

- Sistemas APPCC (análisis de perigos e puntos de control crítico). R. D. 2207/1995
- Identificación de perigos
- Identificación de puntos de control crítico
- Límite crítico
- Medidas preventivas
- Sistemas de vixilancia
- Medidas correctivas
- Plans específicos
- Plan de limpeza
- Plan de Desinfección, Desratización e Desinsectación
- Plan de Mantemento
- Plan de Análises
- Plan de Formación
- Rexistros de control
- APPCC. Situación legal en distintas Comunidades Autónomas

### 7. Verificación de sistemas de control (APPCC). Autoavaliación:

- Verificación continuada do sistema
- Auditorías. Tipos
- Sistemas de autocontrol. Certificación de APPCC
- Sistemas de xestión da calidade. Certificación baseada nas Normas ISO 9000

## **Seguridade Alimentaria e Sistemas APPCC. Implantación, seguimento e verificación en empresa**

Nome e Apellidos:..... DNI: .....

Enderozo:..... CP: ..... Teléfono: .....

Poboación: ..... Colexiado n.º: .....

Titulación: ..... Cargo: .....

Empresa/Organismo:..... (ós efectos da póliza de seguro suscrita polo COBGA para os participantes nas súas actividades de formación)

Observacións:..... CE: .....

Fago efectivo o importe do curso, euros ..... por medio de transferencia á conta do C. O. B. n.º 2091-0341-82-3040016992 (Caixa Galicia, Urbana 4, Santiago). Enviólles por fax este Boletín de Inscripción e o xustificante de dita transferencia.