

**CURSO:**

# CONTROL OFICIAL DE SISTEMAS DE **GESTIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**8,9,10,15 Y 16 DE NOVIEMBRE 2021**

**MODALIDAD PRESENCIAL**



**PONENTE: José Ramón Menéndez Pérez**



**GRATUITO PARA COLEGIADOS**

**DE 16:30 A 20:30 H.(20 horas)**

**LIMITADO A 30 PERSONAS**

**LUGAR: salón de actos del Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén.**

# CURSO: CONTROL OFICIAL DE SISTEMAS DE GESTIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA



## Justificación:

La evolución de los sistemas de autocontrol basados en metodología de APPCC, hasta el documento de COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias (2016/C 278/01), así como la puesta en marcha en septiembre de 2021 por parte de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, del proceso de auditorías en el ámbito de protección de la salud, hacen necesario actualizar los conocimientos en materia de auditorías de sistemas de autocontrol, desde una perspectiva eminentemente práctica, fundamentada en la experiencia del profesorado.

## Objetivos:

Describir la evolución de la metodología del APPCC recogida en el documento Codex a nivel Internacional sobre PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LO ALIMENTOS CXC 1-1969, hasta los Sistemas de gestión de la Seguridad alimentaria (SGSA), contemplados en la Comunicación de la Comisión Europea (2016/C 278/01).

Formar a los profesionales sanitarios para desarrollar la supervisión de un sistema de Gestión de Seguridad alimentaria con técnica de auditoría.

Contenidos teóricos que irán acompañados de supuestos prácticos:

**Tema 1: Evolución metodología sistemas de autocontrol basados en principios APPCC.**

Desde el documento Codex a COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN (2016/C 278/01) sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

**Tema 2: Diseño de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria**

-Un SGSA incluye tres apartados: PRERREQUISITOS (PPR), APPCC. TRAZABILIDAD  
-¿POR DONDE EMPEZAR?. Prerrequisitos y/o APPCC  
-ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- IDENTIFICACIÓN DEL OEA.
- FORMACIÓN DEL EQUIPO DEL SGSA.
- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.
- LEGISLACIÓN.
- TERMINOS DE REFERENCIA.
- DETERMINACIÓN DEL USO PREVISTOS DE LOS PRODUCTOS.
- ELABORACIÓN DE UN DIAGRAMA DE FLUJO(DF).
- CONFIRMACIÓN IN SITU DEL DF.

- Supuestos prácticos.

**Tema 3: Diseño de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria.**

- Prerrequisitos y medidas de control.  
- Criterios de flexibilidad  
- Supuestos prácticos.

**Tema 4: Cómo diseñar un sistema de gestión de la seguridad alimentaria?**

- Aplicación práctica de los siete principios del APPCC  
- Supuestos prácticos sobre varios tipos de establecimientos alimentarios (peligros y PCC más frecuentes).

**Tema 5: ¿Cómo auditar un sistema de autocontrol de un establecimiento alimentario?**

- Proceso de auditorías  
- Realización de la auditoría del sistema de autocontrol.  
- Elaboración informe de auditorías  
- Seguimiento según resultado de la auditoría.

**CURSO:** modalidad presencial.

**FECHAS:** 8, 9, 10, 15 y 16 de noviembre.

**HORARIO:** de 16:30 a 20:30 horas.

**PRECIO:** gratuito.

**LUGAR:** salón de actos del Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén (20 horas).

**AFORO:** Limitado a 30 personas (por orden de inscripción).

Se ha solicitado acreditación a la Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía.



**DOCENTE:** José Ramón Menéndez Pérez, funcionario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía (Veterinaria), adscrito al Área de Gestión Sanitaria Norte de Jaén.

