

# APPCC: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS.- 1

SKU: N / A | Categorías: Calidad, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, SANIDAD

# INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 60

**CURSO DE ESPECIALIZACIÓN** 

# APPCC: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

#### **Objetivos**

# **Objetivo General**

A Proporcionar al alumno los conocimientos técnicos y prácticos que le capaciten para diseñar, desarrollar y aplicar un sistema APPCC en la industria alimentaria o establecimiento de alimentación.

#### **Objetivos Específicos**

- ☑ Conocer las necesidades y exigencias legislativas en materia de seguridad alimentaria.
- ☑ Conocer el origen del Sistema APPCC. Importancia de su implantación para la elaboración de alimentos seguros para el consumidor.
- ☑ Proporcionar al alumnado los conocimientos necesarios para un correcto y eficaz diseño e implantación de un Sistema de autocontrol en una industria alimentaria o en un establecimiento de alimentación como bares, restaurantes, tiendas o comercios minoristas, entre otros.

#### **Contenidos**

alimentaria

#### **Unidad 1: Seguridad Alimentaria**

☑ ¿Qué es la seguridad alimentaria?

☑ Exigencias en materia de seguridad alimentaria: legislación aplicable. Requisitos de seguridad

☑ Alteración y contaminación de los alimentos

☑ Peligros y tipos de peligros



Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

#### ■ La cadena alimentaria

# Unidad 2: Introducción al sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

☑ ¿Qué es el sistema appcc?

☑ Origen del sistema appcc

Ambito de aplicación. Criterios de flexibilidad

☑ Ventajas y dificultades

☑ Estructura del sistema APPCC

☑ El appcc y su integración en las normas y protocolos de calidad y seguridad alimentarias

# Unidad 3: Requisitos previos del sistema APPCC

☑ Estructura general de los requisitos previos

☑ Plan de control de aguas

☑ Plan de limpieza y desinfección

☑ Plan de formación y control de manipuladores

☑ Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos

Plan de control de desinsectación y desratización

☑ Plan de control de proveedores

☑ Plan de control de trazabilidad

☑ Plan de control de residuos

☑ Otros requisitos previos o prerrequisitos

# **Unidad 4: Plan APPCC**

☑ Principios del sistema APPCC

APPCC Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos es el curso imprescindible para quienes desean garantizar la seguridad alimentaria en su empresa aprenderás a identificar evaluar y controlar los peligros que pueden comprometer la inocuidad de los alimentos conocerás los principios del sistema APPCC y cómo aplicarlos de forma práctica en tu entorno laboral descubrirás cómo diseñar planes eficaces adaptados a tu actividad y cumplir con la normativa vigente este curso está dirigido a profesionales del sector agroalimentario responsables de calidad técnicos de seguridad alimentaria y emprendedores que buscan ofrecer productos seguros y confiables con un enfoque claro accesible y lleno de ejemplos reales te proporcionará las herramientas necesarias para implementar el sistema APPCC desde el primer día y convertir la seguridad alimentaria en un valor diferencial de tu negocio.

Tal vez te interese este curso: <u>Curso en Nuevas Tendencias en Recursos Humanos</u>

O quizá este otro: Técnico Profesional en Psicología Social

Síguenos en: Instagram







Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14



