

INAD046PO SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

SKU: EVOL-4637-INO-B | Categorías: [APPCC y Etiquetado de Alimentos](#), [HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [60](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Este Curso INAD046PO SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD046PO SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir conocimientos acerca del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (appcc) para contribuir a su implantación, control y seguimiento y ser capaz de aplicar las acciones preventivas y/o correctivas necesarias para eliminar el riesgo o reducirlo a niveles aceptables.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GENERALIDADES DEL SISTEMA ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC).

1. Introducción y glosario de términos
2. Sistema tradicional de control de los alimentos
3. Concepto de APPCC en la industria alimentaria
4. Objetivos del sistema de autocontrol
5. Características generales del sistema APPCC
6. Ventajas de la aplicación del sistema APPCC
7. Problemas en la aplicación del sistema APPCC
8. Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema APPCC
9. Etapas y evolución de la aplicación del sistema APPCC
10. Análisis de riesgos, identificación y valoración de los mismos Acciones correctoras y/o preventivas
11. Límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC Verificación y validación de registros y documentación del sistema
12. Legislación Reglamento 852/2004



13. Papel de la Administración en los sistemas APPCC
14. APPCC y sistemas de Gestión de la Calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIRECTRICES GENERALES DEL SISTEMA APPCC.

1. Directrices del APPCC
2. Plan APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DEL APPCC.

1. El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados
2. El APPCC en el personal
3. El APPCC en las instalaciones, locales y equipos
4. El APPCC en el transporte
5. El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección
6. El APPCC en la lucha contra insectos y roedores
7. El APPCC aplicado al proceso de producción
8. El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales
9. Consideraciones previas a la implantación del APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÓDULO ESPECÍFICO SECTORIAL

1. Normativa y contenidos específicos del sector en el que se imparte esta especialidad

