SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 30.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

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).

Introducción y glosario de términos.
Sistema tradicional de control de los alimentos.
Concepto de APPCC en la industria alimentaria.
Objetivos del sistema de autocontrol.
Características generales del sistema APPCC.
Ventajas de la aplicación del sistema APPCC.
Problemas en la aplicación del sistema APPCC.
Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema APPCC.
Etapas y evolución de la aplicación del sistema APPCC.
Análisis de riesgos, identificación y valoración de los mismos Acciones correctoras y/o preventivas.
Límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC Verificación y validación de registros y documentación del sistema.
Legislación Reglamento 852/2004.
Papel de la Administración en los sistemas APPCC.
APPCC y sistemas de Gestión de la Calidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIRECTRICES GENERALES DEL SISTEMA APPCC.

Directrices del APPCC.
Plan APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DEL APPCC.

El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados.
El APPCC en el personal.
El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.
El APPCC en el transporte.
El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.
El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.
El APPCC aplicado al proceso de producción.
El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.

Consideraciones previas a la implantación del APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÓDULO ESPECÍFICO SECTORIAL

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