



Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

OBJETIVOS

- 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.
- 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.

DIRIGIDO A

Responsables de calidad y producción, miembros de equipos APPCC, técnicos y profesionales de la industria alimentaria y de empresas relacionadas, implicados en la implantación y mantenimiento de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Personas que quieran dedicarse al mundo de control de calidad y producto dentro del sector alimentario.

DURACIÓN, MODALIDAD y PRECIO

60 Horas

Modalidad: **elearning**

Precio: 380 €

Ayudamos a tu empresa a **gestionar la bonificación** de este curso, contacte con nosotros 10 días antes del inicio del curso.

METODOLOGÍA

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- Cada participante deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.
- Tutorizado por un experto en la materia.

PROGRAMA

UNIDAD 1: SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ¿Qué es la seguridad alimentaria?
- Exigencias en materia de seguridad alimentaria: legislación aplicable. Requisitos de seguridad alimentaria
- Alteración y contaminación de los alimentos
- Peligros y tipos de peligros
- 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
- Ámbito 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

- Fases previas para la elaboración del plan APPCC
- Principios del sistema APPCC

CONVOCATORIAS

Las convocatorias están abiertas todo el año, puedes comenzar el curso el día que mejor te venga.

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

elearning@camaramadrid.es



Contáctanos

91 538 38 38

91 538 35 00

