

SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

Cod.: JD2008

DESTINATARIOS

El curso va dirigido a los usuarios de la industria alimentaria que necesiten adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar y seguir las pautas de un sistema APPCC, asegurando un correcto comportamiento, así como el seguimiento de técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria requeridas, impidiendo la contaminación y previniendo posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras que necesite por su ejercicio profesional

OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos acerca del sistema 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, en base a la legislación vigente y adaptándose en todo momento al sector en el que se desarrolla la actividad.
- Conocer las bases, etapas, ventajas y problemas, ámbito de implantación y límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC.
- Establecer un diseño que garantice la implantación y seguimiento del sistema APPCC.
- Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en base a las necesidades o principios a cubrir.
- Conocer la normativa específica vinculada a la implantación y seguimiento del sistema APPCC en base a los sectores específicos correspondientes a todas las áreas profesionales descritas por el Instituto Nacional de la Cualificaciones (INCUAL) correspondientes a las familias de industria alimentaria y hostelería.

CONTENIDOS

Unidad 1: Generalidades del sistema análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

1. Introducción al sistema APPCC y glosario de términos relacionados.
2. Sistema tradicional de control de los alimentos.
3. Conceptos 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. Consideraciones previas a la implantación del APPCC.
13. Legislación. Reglamento 852/2004, entre otros.
14. Papel de la Administración en los sistemas APPCC.
15. APPCC y sistemas de Gestión de la Calidad.

Unidad 2: Directrices generales del sistema APPCC

1. Directrices del APPCC.
2. Plan APPCC.

Unidad 3: Aplicación del sistema APPCC

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

Unidad 4: Módulo específico sectorial

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



MODALIDAD:
Online

DURACIÓN:
60 horas

IMPORTE:
450€/alumno (100% Bonificable para trabajadores de régimen general)

Descuentos para autónomos, desempleados o estudiantes.

**Consultar otros descuentos*

Una vez superado y finalizado el curso, se emitirá un diploma acreditativo.

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com