

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

☑ 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

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

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: [Curso en Nuevas Tendencias en Recursos Humanos](#)

O quizá este otro: [Técnico Profesional en Psicología Social](#)

Síguenos en: [Instagram](#)



