

INAD03. Análisis de puntos críticos

Horas

33

Acerca de este curso

Cod: PS1169

- 1.1 Adquisición de conocimientos de una APPCC.
 - 1.1.1. Definición.
 - 1.1.2. Antecedentes.
 - 1.1.3. Legislación aplicable.
2. Identificación de los peligros químicos, biológicos y físicos en restauración social y comercial.
 - 2.1. Denominación de los peligros
 - 2.2. Clasificación y ejemplos en restauración social y comercial.
 - 2.3. Análisis de peligros.
 - 2.4. Diagrama de flujo: Interpretación.
5. Análisis de los Puntos de Control Críticos en restauración.
6. Adquisición de conocimiento, manejo y cumplimentación de los prerrequisitos.
 - 6.1. Fichas técnicas de productos.
 - 6.2. Planes: Gestión del agua, homologación de proveedores, buenas prácticas (recepción de materias primas, almacenamiento de productos perecederos y no perecederos, mantenimiento en caliente /frío, enfriamiento), formación, mantenimiento, limpieza, Trazabilidad, BPH y control de plagas.
7. Cumplimentación de la documentación relativa a la APPCC.
 - 7.1. Verificación de la APPCC

¿Qué aprenderás?

- Aplicar, mantener y actualizar el sistema APPCC.