

INAD068PO. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

Horas

30

Acerca de este curso

Cod: PSINAD068PO

- **Unidad 1. Qué es el “diagrama de flujo del proceso”.**
- **Unidad 2. Cómo se identifican los peligros y puntos de control críticos.**
- **Unidad 3. Establecimiento del sistema de vigilancia para cada uno de los PCCs.**
- **Unidad 4. Establecimiento de procedimientos de comprobación del sistema y medidas correctoras.**
- **Unidad 5. Fases del diagrama de flujo del procedimiento.**
 - Fase I: Recepción de materias primas
 - Fase II: Almacenamiento y conservación de materias primas.
 - Fase III: Manipulación y preparación de materias primas
 - Fase IV: Elaboración de platos fríos.
 - Fase V: Elaboración de platos calientes
 - Fase VI: Conservación de alimentos procesados hasta su expedición
 - Fase VII: Servicios
- **Unidad 6. Elaboración de una propuesta de una APPCC en un comedor concreto, con los pertinentes sistemas de vigilancia para cada uno de los PCC's. El establecimiento de procedimientos de comprobación del sistema y medidas correctoras. Y la determinación de las fases.**

¿Qué aprenderás?

- Conocer e interpretar el manual de autocontrol sanitario básico adaptado al comedor, el proceso concreto y la normativa vigente de aplicación. Así como, conocer los fundamentos del sistema preventivo para garantizar la calidad higiénico-sanitaria final de los productos alimenticios.