

INAD046PO. Sistema APPCC Y Prácticas Correctas De Higiene

Código del curso: PD176

Horas: 56

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: PD176

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

Sistema tradicional de control de los alimentos.

Concepto de APPCC en la industria alimentaria. Objetivos y características.

Ventajas y problemas en la aplicación del sistema APPCC.

Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema APPCC.

Etapas y evolución de la aplicación del sistema APPCC.

Análisis de riesgos, identificación y valoración de los mismos. Acciones correctoras y/o preventivas.

Límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC. Verificación y validación de registros y documentación del sistema.

Legislación. Reglamento 852/2004 y papel de la administración en los sistemas APPCC.

APPCC y sistemas de gestión de la calidad.

Unidad 2: Directrices generales del sistema APPCC.

Directrices del APPCC.

El plan APPCC.

Unidad 3: Aplicación del APPCC.

El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados.

El APPCC en el personal.

El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.

El APPCC en el transporte.

El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.

El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.

El APPCC aplicado al proceso de producción.

El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.

Consideraciones previas a la implantación del APPCC.

Unidad 4: Módulo específico sectorial.

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

¿Qué aprenderás?

Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (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.