

[https://atuprivada.difadi.net/wp-content/uploads/2021/07/rogetipo\\_azul\\_oscuero.png](https://atuprivada.difadi.net/wp-content/uploads/2021/07/rogetipo_azul_oscuero.png)



# Implantación de sistemas de autocontrol (appcc) en la

## DURACIÓN DEL CURSO

55 horas

## SECTORES

Medioambiente y Calidad

## PRECIO DEL CURSO

**412.50€**

## MODALIDAD

Online

**HASTA 100% BONIFICABLE**

## DÓNDE

Toda España

## CURSO

Implantar un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC en la elaboración de productos de pesca.

## TEMARIO

### UNIDAD 1. LOS PRINCIPIOS DEL APPCC

- 1.1. Principios generales del Codex Alimentarius
- 1.2. Los 7 principios de sistema APPCC
- 1.3. Sistemas de autocontrol (GPCH y APPCC)
- 1.4. Normativa higiénicoalimentaria
- 1.5. Normativa alimentaria específica aplicable

### UNIDAD 2. CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA ACTIVIDAD

- 2.1. Clasificación, características y aprovechamiento de los peces, mariscos y otros productos pesqueros
- 2.2. Tipos y características del producto comercializado
- 2.3. Peces
- 2.4. Moluscos
- 2.5. Crustáceos
- 2.6. Anatomía, fisiología e histología, de pescados y mariscos
- 2.7. Alteraciones de los productos de la pesca
- 2.8. Aspectos microbiológicos de los productos pesqueros
- 2.9. Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación
- 2.10. Transformaciones y alteraciones que originan
- 2.11. Microorganismos: clasificación y efectos
- 2.12. Información obligatoria sobre los productos de la pesca
- 2.13. Materias primas auxiliares
- 2.14. El agua, características y cualidades
- 2.15. Ingredientes diversos: sal, azúcar, vinagre, aceite, especias y condimentos, otros productos
- 2.16. Aditivos
- 2.17. Alérgenos