https://atuprivada.difadi.net/wp-content/uploads/2021/07/logotipo_azul_oscuro.png

Implantación de sistemas de autocontrol (appcc) en la

PRECIO DEL CURSO

412.50€

DURACIÓN DEL CURSO

55 horas

SECTORES

Medioambiente y Calidad

MODALIDAD

Online

HASTA 100% BONIFICABLE

DÓNDE

Toda España

CURSO

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

TEMARIO

• NOT ACTIVATED • PREVIEW •

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 especifica 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