

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



Análisis de peligros y puntos de control críticos

DURACIÓN DEL CURSO

55 horas

MODALIDAD

Online

SECTORES

Medioambiente y Calidad

HASTA 100% BONIFICABLE

DÓNDE

Toda España

PRECIO DEL CURSO

412.50€

CURSO

Implantar un sistema de puntos críticos en la empresa alimentaria dedicada a la comercialización y manipulación de pescado y mariscos.

TEMARIO

UNIDAD 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. PELIGROS EN LA ALIMENTACIÓN

- 1.1. Seguridad Alimentaria, Peligros Biológicos, Químicos y Físicos
- 1.2. Peligros en la alimentación

UNIDAD 2. EL APPCC

- 2.1. Definición y características
- 2.2. Conceptos básicos
- 2.3. Objetivos
- 2.4. Ventajas

UNIDAD 3. AUTOCONTROL BASADO EN EL SISTEMA APPCC

- 3.1. Requisitos previos
- 3.2. Secuencia para la aplicación del sistema
- 3.3. Tablas de Gestión
- 3.4. Prerrequisitos de puntos críticos

UNIDAD 4. VERIFICACIÓN DE UN SISTEMA APPCC

- 4.1. Verificación del Sistema APPCC
- 4.2. Tipo de verificaciones: documentales, temperaturas, analítico, auditoría, otros

UNIDAD 5. NORMA ISO 22000

- 5.1. La Norma ISO 22000
- 5.2. Familia ISO 22000
- 5.3. Partes
- 5.4. Objetivos
- 5.5. Usuarios