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



Análisis de peligros y puntos de control críticos

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 puntos críticos en la empresa alimentaria dedicada a lacomercialización 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