

INFORMACIÓN

CURSO: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN PESCADOS Y MARISCOS (APPCC)

DURACIÓN: 55 HORAS

MODALIDAD: ONLINE

SECTOR: MEDIOAMBIENTE Y CALIDAD

DÓNDE: TODA ESPAÑA

HASTA 100% BONIFICABLES

CON DIPLOMA

DESCRIPCIÓN

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

TITULACIÓN

Superando el curso con éxito, recibirás un diploma que certifica el correcto aprovechamiento del curso.

METODOLOGÍA

Nuestra metodología está pensada para que el alumno/a obtenga o mejore sus habilidades profesionales. En nuestra plataforma encontrará todo lo necesario para adquirir el nivel más alto de conocimiento, con los contenidos a su disposición, además, de otros recursos que favorecerán la adquisición de nuevos conocimientos. La plataforma estará disponible las 24 horas del día, los 7 días de la semana, para que el usuario o usuaria pueda conectarse donde desee, simplemente disponiendo de una conexión de internet.

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
- 5.6. Requisitos para organizaciones
- 5.7. Aspectos sobresalientes

UNIDAD 6. APPCC PESCADOS Y MARISCOS

- 6.1. APPCC aplicado a la Comercialización de los Productos de la Pesca
- 6.2. Principios generales para la aplicación de un sistema de APPCC
- 6.3. Principios por los que se rige el sistema de APPCC
- 6.4. Etapas del sistema de APPCC en una empresa de venta minorista de productos de la pesca
- 6.5. Vida de un producto de la pesca en la venta minorista
- 6.6. Recepción de productos de la pesca
- 6.7. Almacenamiento de los productos de la pesca
- 6.8. Recepción y almacenamiento de envases y embalajes de productos de la pesca
- 6.9. Manipulación de los productos de la pesca
- 6.10. Exposición y suministro al consumidor de productos de la pesca
- 6.11. Elaboración del diagrama de flujo y de la tabla de gestión
- 6.12. Prerrequisitos del sistema de APPCC para una empresa de venta minorista de productos de la pesca
- 6.13. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
- 6.14. Plan de control de aguas
- 6.15. Plan de limpieza y desinfección

- 6.16. Plan de desinsectación y desratización
- 6.17. Plan de formación de manipuladores
- 6.18. Plan de control de proveedores
- 6.19. Plan de trazabilidad
- 6.20. Plan de transporte de productos de la pesca
- 6.21. Buenas prácticas de manufactura en la empresa minorista de productos de la pesca
- 6.22. Requisitos generales para los locales
- 6.23. Requisitos específicos de los locales donde se preparan, tratan o transforman los productos de la pesca
- 6.24. Requisitos generales para el transporte de productos de la pesca
- 6.25. Requisitos del equipo
- 6.26. Desperdicios de alimentos
- 6.27. Suministro de agua
- 6.28. Higiene personal
- 6.29. Disposiciones aplicables a los productos alimenticios