

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:

El presente curso está dirigido a todos aquellos profesionales de establecimientos (bares, restaurantes, empresas elaboración alimentos...) . Antes de comenzar el curso se recomienda tener los conocimientos que se encuentran en el Curso de Manipulador de Alimento de Alto Riesgo.

2. Horas de duración:

40 horas

3. Número máximo de participantes y modalidad:

No se establece limitación en el número de participantes debido a la modalidad de formación ON LINE.

OBJETIVOS:

- El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria aunque también se aplica en la industria farmacéutica, cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control pendientes a asegurar la inocuidad.
- Conocer la metodología y el funcionamiento de un sistema APPCC. El APPCC constituye una herramienta para la seguridad y la calidad higiénica de los alimentos. La calidad y seguridad de los alimentos constituyen, cada día más, una exigencia de los consumidores así como una preocupación tanto para las distintas Administraciones Públicas como para el conjunto industrial alimentario.

CONTENIDO:

1. INTRODUCCIÓN
2. IMPORTANCIA DE LA IMPANTACIÓN DE UN APPCC
3. DEFINICIONES
4. SISTEMA APPCC
5. PLANES GENERALES DE HIGIENE (PGH)