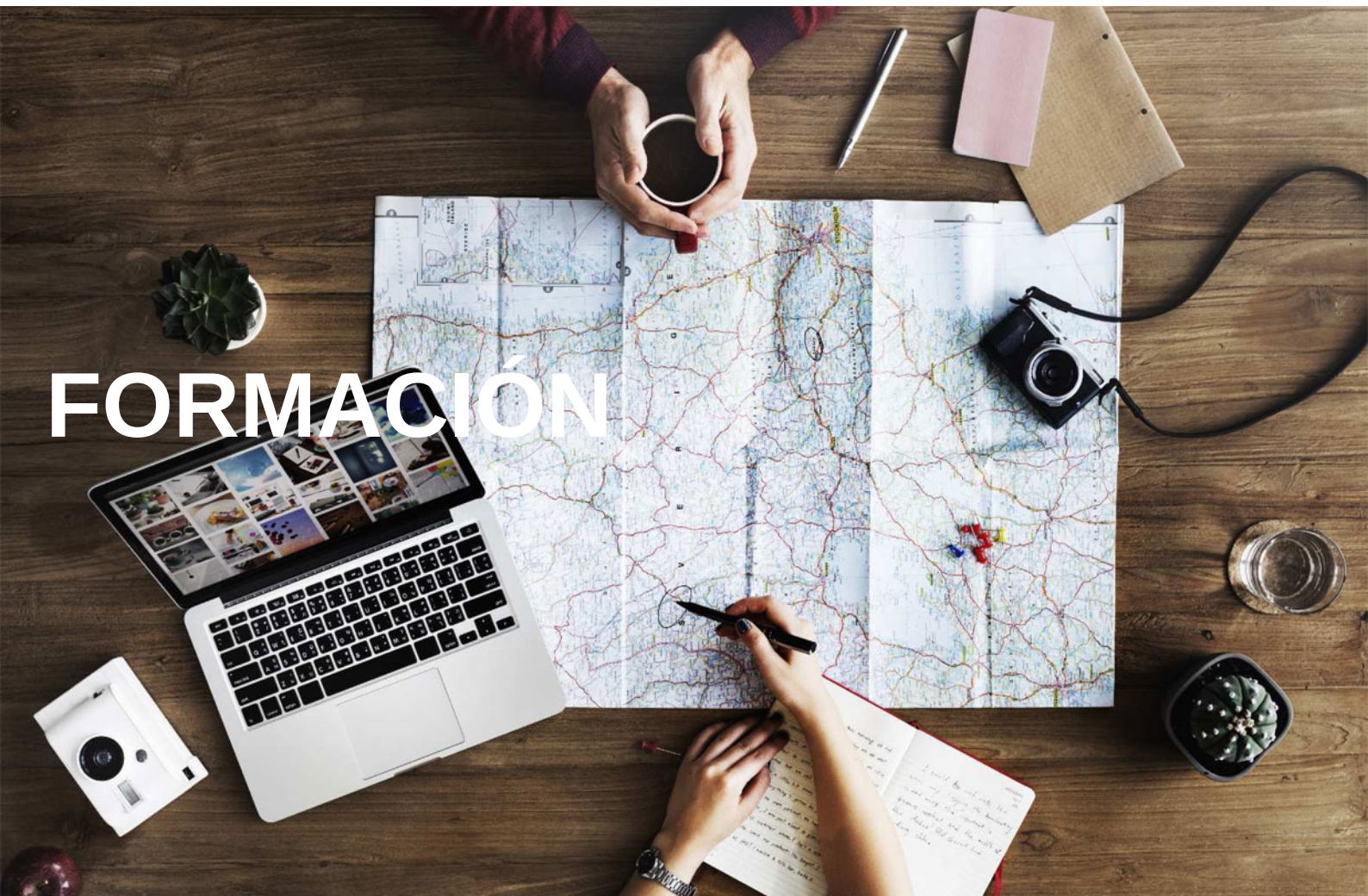


SENDA GESTIÓN S.L

www.sendagestion.com
mperez@sendagestion.com
968204734



FORMACIÓN



Catálogo de Cursos

APPCC EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

Sector: AGROALIMENTARIO

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 45.00 horas

Objetivos:

- Dinamizar la puesta en marcha de la exigencia legal del sistema de autocontrol APPCC y adquirir la capacidad de entender el sistema de análisis de puntos de control críticos en cualquier ámbito de la alimentación.
- Capacitar para identificar aquellos peligros que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos.
- Conocer las medidas de control que se deben llevar a cabo e implantar un manual de puntos críticos de control en su empresa

Contenidos:

1. INTRODUCCIÓN A LA HIGIENE ALIMENTARIA. MARCO JURÍDICO
 - 1.1. Denominación del sistema
 - 1.2. En qué consiste el APPCC
 - 1.3. Desarrollo legislativo
 - 1.4. Definición de términos del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
2. HIGIENE ALIMENTARIA
3. Requisitos previos a la implantación de un sistema APPCC
 - 3.1. Plan de control de aguas
 - 3.2. Plan de limpieza y desinfección
 - 3.3. Plan de formación y control de manipuladores
 - 3.4. Plan de formación y control de manipuladores
 - 3.5. Plan de desinsectación y desratización
 - 3.6. Plan de control de proveedores
 - 3.7. Plan de control de la trazabilidad
 - 3.8. Plan de control de desperdicios
4. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC
 - 4.1. Fases en la implantación del sistema
 - 4.2. Fases de la implantación del sistema APPCC
 - 4.3. Beneficios derivados de la implantación de un sistema APPCC
 - 4.4. Dificultades en la puesta en práctica del sistema APPCC
5. APLICACIÓN PRÁCTICA DE UN SISTEMA APPCC POR SECTORES ALIMENTARIOS
 - 5.1. Aplicación al sector hortofrutícola