

**12 HORAS****E-LEARNING****195,00€**

QUÉ CONSEGUIRÁS CON EL CURSO

Este curso te permitirá adquirir y profundizar los conocimientos para el diseño de un Sistema APPCC. Tras esta formación será capaz de:

- Comprender el sistema APPCC como base de un sistema de gestión de seguridad alimentaria.
- Profundizar en la identificación y evaluación de peligros relacionados con la seguridad aliimentaria.
- Adquirir una sistemática de implantación y seguimiento del sistema APPCC.

TEMARIO Y CONTENIDOS

1. MODULO I. INTRODUCCIÓN

- Seguridad alimentaria
- Inocuidad alimentaria
- Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria
- ¿Qué es el APPCC?
- Origen del APPCC
- Características del APPCC

2. MÓDULO II. MARCO LEGAL

- Introducción
- Reglamento 178/2002
- Reglamento 852/2004

3. MÓDULO III. PROGRAMA DE PRERREQUISITOS

- Introducción
- Programa de prerrequisitos

4. MÓDULO IV. PASOS PREVIOS AL APPCC

- Paso 1. Formación de un equipo APPCC
- Paso 2. Descripción del producto
- Paso 3. Determinación del uso previsto
- Paso 4. Elaboración del diagrama de flujo
- Paso 5. Confirmación in situ del diagrama de flujo

5. MÓDULO V. PRINCIPIOS DEL APPCC

1. Identificación y análisis de peligros
2. Determinar los Puntos de Control Críticos (PCC)
3. Establecer límites críticos.
4. Establecer un procedimiento de vigilancia
5. Establecer un procedimiento de acciones correctoras
6. Establecer un procedimiento de verificación
7. Sistema de documentación y registro.

