



CURSO DEL SISTEMA APPCC: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

Tener implantado un sistema de Autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) es una obligación legal para cualquier establecimiento alimentario. Este sistema nos permite prevenir los posibles peligros asociados a los alimentos así como la subsanación de deficiencias.

¿A quién va dirigido?

Trabajadores y empresarios de cualquier establecimiento o industria alimentaria.

Objetivos

- Comprender el concepto de sistema preventivo y en concreto del APPCC
- Conocer los 7 principios del Sistema APPCC
- Conocer los prerequisites necesarios para la implantación de un sistema APPCC
- Aplicación práctica del Sistema APPCC en la empresa alimentaria
- Conocer los registros necesarios en el Sistema APPCC y el porqué de su importancia
- Definición de tareas dentro de la empresa para la implantación del Sistema APPCC

Contenidos

- Origen, concepto y necesidad de un Sistema de Autocontrol APPCC
- 7 principios del Sistema APPCC y su aplicación
- Prerequisites necesarios para la implantación de un Sistema APPCC
- Establecimiento de límites críticos y gestión de no conformidades
- Registros necesarios para el Sistema APPCC
- Repartición de tareas dentro de la empresa alimentaria para la implantación y el desarrollo del Sistema APPCC
- Aplicación práctica del Sistema APPCC en la Industria Alimentaria

Existen diferentes niveles para este curso en función de los alumnos.