

GUÍA DIDÁCTICA

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN PESCADOS Y MARISCOS (APPCC) (INAD005PO)

ESTATAL

Presentación

Con este curso, aprenderás a implantar un sistema de puntos críticos en la empresa alimentaria dedicada a la comercialización y manipulación de pescado y mariscos.

Características



Modalidad

E-learning.



Duración

70h.

Contacto

Clictic, S.L. (España)
Rúa da Coruña, 33

36208 Vigo
Pontevedra

contenidos@repositorioclictic.com
<https://catalogo.repositorioclictic.com>

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN PESCADOS Y MARISCOS (APPCC) (INAD005PO)

Objetivos

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

Programa

70 horas	ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN PESCADOS Y MARISCOS (APPCC) (INAD005PO)
70 horas	<ul style="list-style-type: none">1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. PELIGROS EN LA ALIMENTACIÓN<ul style="list-style-type: none">1.1. Seguridad Alimentaria, Peligros Biológicos, Químicos y Físicos1.2. Peligros en la alimentación 2. EL APPCC<ul style="list-style-type: none">2.1. Definición y características2.2. Conceptos básicos2.3. Objetivos2.4. Ventajas 3. AUTOCONTROL BASADO EN EL SISTEMA APPCC<ul style="list-style-type: none">3.1. Requisitos previos3.2. Secuencia para la aplicación del sistema3.3. Tablas de Gestión3.4. Prerrequisitos de puntos críticos 4. VERIFICACIÓN DE UN SISTEMA APPCC<ul style="list-style-type: none">4.1. Verificación del Sistema APPCC4.2. Tipo de verificaciones: documentales, temperaturas, analítico, auditoría, otros

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN PESCADOS Y MARISCOS (APPCC) (INAD005PO)

Programa

70 horas	ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN PESCADOS Y MARISCOS (APPCC) (INAD005PO)
70 horas	<p>5. NORMA ISO 22000</p> <ul style="list-style-type: none">5.1. La Norma ISO 220005.2. Familia ISO 220005.3. Partes5.4. Objetivos5.5. Usuarios5.6. Requisitos para organizaciones5.7. Aspectos sobresalientes <p>6. APPCC PESCADOS Y MARISCOS</p> <ul style="list-style-type: none">6.1. APPCC aplicado a la Comercialización de los Productos de la Pesca6.2. Principios generales para la aplicación de un sistema de APPCC6.3. Principios por los que se rige el sistema de APPCC6.4. Etapas del sistema de APPCC en una empresa de venta minorista de productos de la pesca6.5. Vida de un producto de la pesca en la venta minorista6.6. Recepción de productos de la pesca6.7. Almacenamiento de los productos de la pesca6.8. Recepción y almacenamiento de envases y embalajes de productos de la pesca6.9. Manipulación de los productos de la pesca6.10. Exposición y suministro al consumidor de productos de la pesca6.11. Elaboración del diagrama de flujo y de la tabla de gestión6.12. Prerrequisitos del sistema de APPCC para una empresa de venta minorista de productos de la pesca6.13. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos6.14. Plan de control de aguas6.15. Plan de limpieza y desinfección6.16. Plan de desinsectación y desratización6.17. Plan de formación de manipuladores6.18. Plan de control de proveedores6.19. Plan de trazabilidad6.20. Plan de transporte de productos de la pesca6.21. Buenas prácticas de manufactura en la empresa minorista de productos de la pesca6.22. Requisitos generales para los locales6.23. Requisitos específicos de los locales donde se preparan, tratan o transforman los productos de la pesca6.24. Requisitos generales para el transporte de productos de la pesca6.25. Requisitos del equipo6.26. Desperdicios de alimentos6.27. Suministro de agua6.28. Higiene personal6.29. Disposiciones aplicables a los productos alimenticios