



CONTROL DE PCs y PCCs EN PRODUCTOS CONGELADOS DEL SECTOR DE LA PESCA

OBJETIVOS

Conocer los Puntos de Control Críticos del sistema APPCC, saber cuáles identificarlos, cual es el límite de control de cada uno de ellos y su sistema de vigilancia, para asegurar y garantizar la salubridad e inocuidad de los alimentos en la empresa.

DIRIGIDO A

Responsables de la vigilancia de los PCCs y sus sustitutos y encargados de la verificación de la vigilancia de estos PCCs.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnic@ de Estandar, gestión alimentaria

MODALIDAD

Presencial

DURACIÓN

2 horas

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado la asistencia y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

IDENTIFICACIÓN Y CONTROL DE LOS PCC (Puntos de Control Crítico)

- Identificación y Reconocimiento de los PC y PCCs identificados en planta
- Límites críticos
- Sistema de vigilancia y registro
- Acciones correctoras
- Responsabilidades