

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)



OBJETIVOS

- Reforzar los conceptos clave en inocuidad alimentaria.
- Actualizar la formación relativa a la inocuidad alimentaria en relación con la metodología establecida en la organización.
- Conocer otros sistemas de identificación de peligros y evaluación de riesgos alimentarios.
- Repasar los requisitos relativos al sistema de autocontrol establecidos en la versión 8 de BRC Food Safety.
- Conocer la importancia de los peligros de la organización como parte del sistema de fomento de la cultura de la inocuidad.

DIRIGIDO A

Integrantes del equipo APPCC.

IMPORTANTE: es imprescindible que los alumnos dispongan de conocimientos previos en la materia o hayan revisado el sistema APPCC de la organización previo a la acción formativa.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos de estandar, gestión alimentaria.

MODALIDAD

Presencial a través de aula virtual.

DURACIÓN Y FECHAS

4 horas.

14 de Julio de 2021.

De 10:00 a 14:00 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

CONCEPTOS CLAVE SOBRE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA.

PRERREQUISITOS O PLANES DE HIGIENE.

VERSIONES DEL SISTEMA APPCC: CODEX ALIMENTARIUS, LEGISLACION EUROPEA E ISO 22000:2018.

REQUISITOS DE LA BRC FOOD SAFETY V8 RELATIVOS AL APPCC.

ANÁLISIS DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS

- Peligros en la industria de aditivos y caso.
- APPCC de: metodología, peligros, puntos de control, registros, validaciones y verificaciones.

PAPEL DEL EQUIPO APPCC EN CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.

*NOTA IMPORTANTE: La formación se realizará en base a los procedimientos/información que aporte la empresa.