



PRERREQUISITOS Y SISTEMA APPCC

OBJETIVOS

Comprender en qué consisten los Prerrequisitos y el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) como sistemas para asegurar y garantizar la salubridad e inocuidad alimentaria.

DIRIGIDO A

Fabricantes del sector de la alimentación, miembros de la dirección, responsables y miembros del equipo APPCC, técnicos de los departamentos de calidad, producción, mantenimiento y compras.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnic@ de Estandar, gestion alimentaria

MODALIDAD

Presencial

DURACIÓN

4 horas

FECHA Y LOCALIZACIÓN

Fechas: A determinar con el cliente

Localización: Instalaciones del cliente.

CERTIFICADO

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

CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN

- Historia, legislación, términos y definiciones.

2. PLANES DE PRERREQUISITOS

- Prerrequisitos en LA EMPRESA.

3. SISTEMA APPCC

- Etapas previas y principios del *Codex alimentarius*.

4. CONTROL DE LOS PELIGROS

- PCs, PCCs y su sistema de control en LA EMPRESA.