CURSO

SISTEMA APPCC E PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIXIENE

Teleformación

60 horas

Organiza:

CEL Confederación de Empresarios de Lugo

Financia:

DEPUTACIÓN DE LUGO

CURSO SISTEMA APPCC E PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIXIENE

OBXECTIVOS

A través deste curso ofrécese unha formación especializada na materia dentro da familia profesional de Industrias Alimentarias. Tras a finalización do curso, o alumno será capaz de desenvolverse dentro do sector e adquirir coñecementos acerca do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC) para contribuír á súa implantación, control e seguimento e ser capaz de aplicar as accións preventivas e/ou correctivas precisas para eliminar o risco ou reducilo a niveis aceptables.

PROGRAMA

UNIDADE DIDÁCTICA 1. XERALIDADES DO SISTEMA ANÁLISE DE PERIGOS E PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC).
1.Introdución e glosario de termos
2.Sistema tradicional de control dos alimentos
3.Concepto de APPCC na industria alimentaria
4.Obxectivos do sistema de autocontrol
5.Características xerais do sistema APPCC
6.Vantaxes da aplicación do sistema APPCC
7.Problemas na aplicación do sistema APPCC
8.Ámbito de aplicación e requisitos para a implantación do sistema APPCC
9.Etapas e evolución da aplicación do sistema APPCC
10.Análise de riscos, identificación e valoración dos mesmos Accións correctoras e/ou preventivas
11.Límites, seguimento e vixilancia do sistema APPCC Verificación e validación de rexistros e documentación do sistema
12.Lexislación Regulamento 852/2004
13.Papel de la Administración en los sistemas APPCC
14.Papel da Administración nos sistemas APPCC
15.APPCC e sistemas de Xestión da Calidade
UNIDADE DIDÁCTICA 2. DIRECTRICES XERAIS DO SISTEMA APPCC.
1.Directrices do APPCC
2.Plan APPCC
UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DO APPCC.
1.O APPCC nas materias primas e ingredientes, produtos en curso de fabricación ou produtos rematados
2.O APPCC no persoal
3.O APPCC nas instalacións, locais e equipos
4.O APPCC no transporte
5.O APPCC no proceso de limpeza e desinfección
6.O APPCC na loita contra insectos e roedores
7.O APPCC aplicado ao proceso de produción
8.O APPCC no tratamento de residuos e desperdicios e augas residuais
9.Consideracións previas á implantación do APPCC
UNIDADE DIDÁCTICA 4. MÓDULO ESPECÍFICO SECTORIAL
1.Normativa e contidos específicos do sector no que se imparte esta especialidade.

TELEFORMACIÓN - 60 HORAS
Do 10 de novembro o 20 de decembro de 2021

INSCRICIÓN:

Sede Central CEL
e-mail: sedecentral@cel.es
Tel: 982 23 11 50
www.cel.es

Organiza: cel Confederación de Empresarios de Lugo

Financia: DEPUTACIÓN DE LUGO