

# CURSO

## APPCC APLICADO A LA ALIMENTACIÓN

### 30 Horas



## OBJETIVOS

Buenas prácticas en el sector de la alimentación. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de peligros de control (APPCC) y directrices para su aplicación. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas del ramo agroalimentario (industrias de transformación, pequeño comercio, bares, restaurantes, comercializadores y distribuidores) sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.



## CONTENIDOS

- 1 Objetivos
- 2 Ámbito de aplicación
- 3 Producción primaria
- 4 Proyecto y construcción de las instalaciones
- 5 Control de las operaciones
- 6 Instalaciones
- 7 Instalaciones -higiene personal
- 8 Transporte
- 9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores
- 10 Información de los productos y sensibilización de los consumidores
- 11 Sistema de análisis de peligros
- 12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos
- 13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos
- 14 Caso Práctico.

