

NOMBRE CURSO	ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC) (2024FC076_01)
CARGA LECTIVA	20
ÁREA FORMATIVA	2024 FORMACIÓN CONTINUA NUEVAS TECNOLOGÍAS
FECHA DE INSCRIPCIÓN	16/09/24 - 16/10/24
MODALIDAD	Online
FECHAS CELEBRACIÓN	
RANGO FECHAS CELEBRACIÓN	Entre el 01/11/24 y el 30/11/24
MODALIDAD	Online
LUGAR DE IMPARTICIÓN	
DESCRIPCIÓN/ OBJETIVO	<p><i>Comprender los principios y la importancia del sistema APPCC en la seguridad alimentaria. Identificar y evaluar los peligros asociados a los alimentos. Determinar los puntos críticos de control (PCC) en los procesos alimentarios. Establecer límites críticos para los PCC identificados. Realizar la monitorización adecuada de los PCC. Implementar acciones correctivas y medidas de verificación cuando sea necesario. Implantar y mantener un sistema APPCC efectivo en su entorno laboral. Realizar auditorías</i></p> <p><i>internas y externas para garantizar el cumplimiento de los requisitos del APPCC. Aplicar un enfoque de mejora continua en el sistema APPCC para garantizar la seguridad alimentaria.</i></p>
CONTENIDOS DEL CURSO	Introducción al ACCP. - Conceptos básicos de seguridad alimentaria. - Principios y terminología del ACCP. - Peligros Alimentarios: biológicos, químicos y físicos. - Evaluación y análisis de riesgos. - Implementación del Sistema ACCP. - Elaboración de diagramas de flujo. - Identificación de Puntos Críticos de Control (PCC). - Establecimiento de límites críticos y medidas preventivas. - Estudios de caso y ejercicios prácticos. - Aplicación del HACCP en la cocina y servicios de centros. asistenciales.
DOCENTE/S	