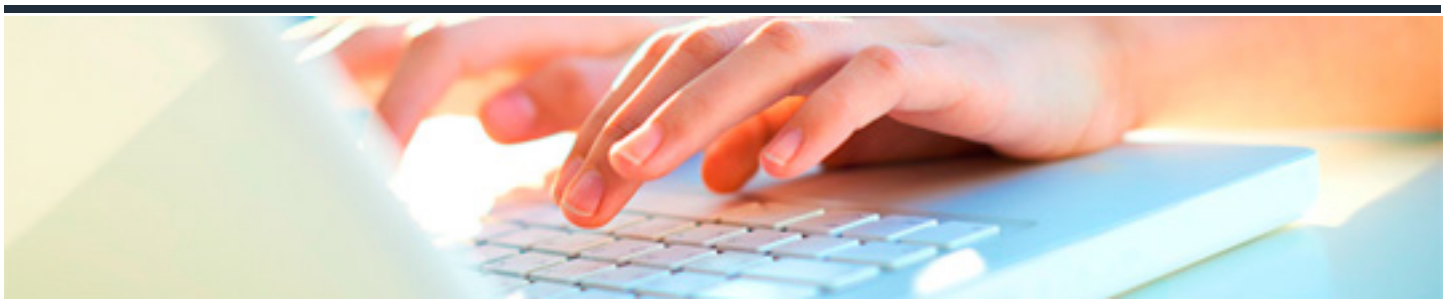
ideados FORMACIÓN



SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

DURACIÓN: 35 horas

CRÉDITOS ECTS: 0

OBJETIVOS

- Saber definir ventajas e inconvenientes del sistema de APPCC, aplicado a la industria alimentaria.
- Valorar mediante su definición, cada una de las partes del sistema de APPCC, aplicadas a una industria Alimentaria.
- Diferencias y definir los Prerrequisitos, para su elaboración.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Mantenimiento.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Agua.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Limpieza y Desinfección.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Plagas.
- Conocer las Partes para el diseño de un Plan de Control de Proveedores.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Formación.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Trazabilidad.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Transporte.
- Conocer los apartados para el diseño de un Plan de Gestión de Residuos.
- Conocer las partes para el diseño de un Plan de Control de Temperaturas.

PROGRAMA CONTENIDOS

1. Definiciones. Diferenciación de Riesgos en la Industria Alimentaria.

2. Diferenciación de epatas, partes en el APPCC.

3. El programa de Prerrequisitos.

4. Plan de Mantenimiento tipo, con diseño de objetivos.

5. Plan de Control de Agua tipo. Legislación relacionada.

6. Plan de Limpieza y Desinfección tipo. Fichas técnicas productos. Ejemplos de Limpiezas.

7. Plan de Control de Plagas tipo.

8. Plan de Control de Proveedores tipo. Clasificación de Proveedores en Industria Alimentaria.

9. Plan de Formación tipo. Ficha de Formación mínima para Industria Alimentaria.

10. Plan de Trazabilidad tipo para Industria Alimentaria.

11. Plan de Control de Transporte tipo. Documentación mínima.

12. Plan de Gestión de Residuos tipo. Legislación Aplicable.

13. Plan de Control de Temperaturas tipo.