



INICIACIÓN APPCC EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Duración: 80 horas

Modalidad: Online

Coste Bonificable: 600 €

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA HIGIENE ALIMENTARIA. MARCO JURÍDICO

1. Evolución histórica
2. Denominación del sistema
3. En qué consiste el APPCC
4. Desarrollo legislativo
5. Definición de términos del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Requisitos previos a la implantación de un sistema APPCC

1. Plan de control de aguas
2. Plan de limpieza y desinfección
3. Plan de formación y control de manipuladores
4. Plan de formación y control de manipuladores
5. Plan de desinsectación y desratización
6. Plan de control de proveedores
7. Plan de control de la trazabilidad
8. Plan de control de desperdicios

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC

1. Fases en la implantación del sistema
2. Fases de la implantación del sistema APPCC
3. Beneficios derivados de la implantación de un sistema APPCC



www.formatesincoste.com

info@formatesincoste.com

Tfno: 956 074 222/655 617 059

Fax: 956 922 482

4. Dificultades en la puesta en práctica del sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN PRÁCTICA DE UN SISTEMA APPCC POR SECTORES ALIMENTARIOS

1. Aplicación al sector hortofrutícola