

Módulo 2 Seguridad alimentaria: sistema de análisis de peligros y puntos críticos y de control (APPCC) (30 Horas)

AF: 32061

OBJETIVO

El objetivo principal de este curso es que el alumno aprenda los requisitos necesarios para la implantación de un correcto Sistema APPCC mediante el conocimiento de conceptos básicos y la creación de fases previas al diseño del propio Sistema.

Al finalizar el alumno podrá:

- Entender qué es un Sistema de Análisis de Puntos Críticos (Sistema APPCC), y cómo llevar a cabo su implantación.
- Identificar las fases previas al diseño del Sistema de APPCC
- Aplicar los conocimientos aprendidos anteriormente para una correcta implantación de planes.

INDICE

UNIDAD 1: INTRODUCCIÓN Y PRINCIPIOS AL SISTEMA APPCC

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 1.1. Antecedentes históricos
- 1.2. Introducción y conceptos básicos
- 1.3. El plan de análisis de peligros y puntos de control críticos
- 1.4. Principios del sistema APPCC

Resumen

UNIDAD 2: FASES PREVIAS AL DISEÑO DEL APPCC

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 2.1. Fases previas al diseño del APPCC
- 2.2. Fases previas: descripción de los productos y actividades

Resumen

UNIDAD 3: IMPLANTACIÓN APPCC

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 3.1. Implantación de los 7 principios
- 3.2. Implantación de planes: prácticas correctas de higiene

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO

UNIDAD 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y DE EQUIPOS DE HOSTELERÍA

INTRODUCCIÓN

MAPA CONCEPTUAL

3.1. CONCEPTO Y NIVEL DE LIMPIEZA.

3.2. REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES DE EQUIPOS E INSTALACIONES.

3.3. PROCESOS DE LIMPIEZA

3.4. PRODUCTOS DE LIMPIEZA

3.5. SISTEMAS, MÉTODOS Y EQUIPOS DE LIMPIEZA.

3.6. SEÑALIZACIÓN Y AISLAMIENTO DE ÁREAS.

RESUMEN

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO