ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN PESCADOS Y MARISCOS

Modalidad: Online

Duración: 56 horas

Objetivos:

Este Curso le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este curso el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector e implantar un sistema de puntos críticos en la empresa alimentaria dedicada a la comercialización y manipulación de pescado y mariscos.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. PELIGROS EN LA ALIMENTACIÓN
Seguridad Alimentaria, Peligros Biológicos, Químicos y Físicos
Peligros en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL APPCC
Definición y características
Conceptos básicos
Objetivos
Ventajas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. AUTOCONTROL BASADO EN EL SISTEMA APPCC
Requisitos previos
Secuencia para la aplicación del sistema
Tablas de Gestión
Prerrequisitos de puntos críticos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VERIFICACIÓN DE UN SISTEMA APPCC
Verificación del Sistema APPCC
Tipo de verificaciones: documentales, temperaturas, analítico, auditoría, otros

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMA ISO 22000
La Norma ISO 22000
Familia ISO 22000
PARTES
Objetivos
Usuarios

Requisitos para organizaciones
Aspectos sobresalientes

UNIDAD DIDÁCTICA 6. APPCC PESCADOS Y MARISCOS

APPCC aplicado a la Comercialización de los Productos de la Pesca
Principios generales para la aplicación de un sistema de APPCC
Principios por los que se rige el sistema de APPCC
Etapas del sistema de APPCC en una empresa de venta minorista de productos de la pesca
Vida de un producto de la pesca en la venta minorista
Recepción de productos de la pesca
Almacenamiento de los productos de la pesca
Recepción y almacenamiento de envases y embalajes de productos de la pesca
Manipulación de los productos de la pesca
Exposición y suministro al consumidor de productos de la pesca
Elaboración del diagrama de flujo y de la tabla de gestión
Prerrequisitos del sistema de APPCC para una empresa de venta minorista de productos de la pesca
Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
Plan de control de aguas
Plan de limpieza y desinfección
Plan de desinsectación y desratización
Plan de formación de manipuladores
Plan de control de proveedores
Plan de trazabilidad
Plan de transporte de productos de la pesca
Buenas prácticas de manufactura en la empresa minorista de productos de la pesca
Requisitos generales para los locales
Requisitos específicos de los locales donde se preparan, tratan o transforman los productos de la pesca
Requisitos generales para el transporte de productos de la pesca
Requisitos del equipo
Desperdicios de alimentos
Suministro de agua
Higiene personal
Disposiciones aplicables a los productos alimenticios