



# Aplicación de la norma

**Sku:** 4079EC

**Horas:** 10

## OBJETIVOS

- Profundizar en la planificación y realización de productos inocuos.
- Conocer la verificación, validación y mejora del sistema.

## CONTENIDOS

### 1. Generalidades. 2. Planificación y realización de productos inocuos.

- Programas de pre-requisitos (PPR).
- Pasos previos para el análisis de peligros.
- Análisis de peligros.
- Establecimiento del Plan APPCC.
- Actualización de la información previa y la específica de los PPR y el APPCC.
- Planificación de la verificación.

### 3. Verificación, validación y mejora del sistema.

- Generalidades.
- Validación de las medidas de control.
- Control del seguimiento y medición.
- Verificación del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.
- Mejora.