



INAD03. Análisis de puntos críticos

Sku: PS1169

Horas: 33

Formato: HTML

OBJETIVOS

Aplicar, mantener y actualizar el sistema APPCC.

CONTENIDOS

1. Adquisición de conocimientos de una APPCC

1.1. Definición.

1.2. Antecedentes.

1.3. Legislación aplicable.

2. Identificación de los peligros químicos, biológicos y físicos en restauración social y comercial.

2.1. Denominación de los peligros

2.2. Clasificación y ejemplos en restauración social y comercial.

2.3. Análisis de peligros.

2.4. Diagrama de flujo: Interpretación.

3. Análisis de los Puntos de Control Críticos en restauración.

4. Adquisición de conocimiento, manejo y cumplimentación de los prerrequisitos.

4.1. Fichas técnicas de productos.

4.2. Planes: Gestión del agua, homologación de proveedores, buenas prácticas (recepción de materias primas, almacenamiento de productos perecederos y no perecederos, mantenimiento en caliente /frío, enfriamiento), formación, mantenimiento, limpieza,

Trazabilidad, BPH y control de plagas.

5. Cumplimentación de la documentación relativa a la APPCC.

5.1. Verificación de la APPCC