



INAD03. Análisis de puntos críticos

Sku: PS1169

Horas: 33

Formato: HTML

OBJETIVOS

Aplicar, mantener y actualizar el sistema APPCC.

CONTENIDOS

1.1 Adquisición de conocimientos de una APPCC. 1.1.1. Definición. 1.1.2. Antecedentes. 1.1.3. 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. 5. Análisis de los Puntos de Control Críticos en restauración. 6. Adquisición de conocimiento, manejo y cumplimentación de los prerrequisitos. 6.1. Fichas técnicas de productos. 6.2. 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. 7. Cumplimentación de la documentación relativa a la APPCC. 7.1. Verificación de la APPCC