



# ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

## OBJETIVO

Conocer el funcionamiento del sistema de calidad APPCC, su historia y fundamentos, desarrollo y aplicaciones, los aspectos legales y la implantación práctica de programas APPCC en la industria alimentaria.

## DIRIGIDO A

Trabajadores relacionados con la calidad en industrias alimentarias. Estudiantes en el último año de carrera y licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Biología y técnicos de laboratorio.

## MODALIDAD Y BONIFICACIONES

El curso se imparte en modalidad **PRESENCIAL, ON-LINE** y **WEBINAR**.

Como centro organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante **FUNDAE**, existe la posibilidad de ser bonificado.

**Duración:** 3 horas

*Se incluye certificado de formación acreditativo*

## PROGRAMA

- Introducción al sistema APPCC
- Memoria del sistema
- Análisis de peligros y puntos de control críticos
- Planes de requisitos previos
- Planes generales de higiene
- APPCC. Implantación del sistema
- Verificación y control del sistema
- Guía de prácticas correctas de higiene