

| CURSO GRATUITO |

Análisis de peligros y puntos de control críticos

Código	INAD068PO
Acción formativa	Análisis de peligros y puntos de control críticos
Área Profesional	Alimentos diversos
Familia Profesional	Industrias alimentarias
Modalidad	Teleformación
Horas	30 Horas

Objetivos

Conocer e interpretar el manual de autocontrol sanitario básico adaptado al comedor, el proceso concreto y la normativa vigente de aplicación. Así como, conocer los fundamentos del sistema preventivo para garantizar la calidad higiénico-sanitaria final de los productos alimenticios.

Información

Curso subvencionado para trabajadores ocupados del sector Hostelería y Turismo que mejorará tu cualificación y competitividad. Para acceder a este curso no se requiere ningún nivel de formación previo.

Contenidos

1. QUÉ ES EL "DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO"
2. CÓMO SE IDENTIFICAN LOS PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS
3. ESTABLECIMIENTO DEL SISTEMA DE VIGILANCIA PARA CADA UNO DE LOS PCCS
4. ESTABLECIMIENTO DE PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACIÓN DEL SISTEMA Y MEDIDAS CORRECTORAS
5. FASES DEL DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCEDIMIENTO
5.1 FASE I: recepción de materias primas
5.2 FASEII: Almacenamiento y conservación de materias primas.
5.3 FASE III: Manipulación y preparación de materias primas
5.4 FASE IV: Elaboración de platos fríos.
5.5 FASE V: Elaboración de platos calientes
5.6 FASE VI: Conservación de alimentos procesados hasta su expedición
5.7 FASE VII: Servicios
6. ELABORACIÓN DE UNA PROPUESTA DE UNA APPCC EN UN COMEDOR CONCRETO, CON LOS PERTINENTES SISTEMAS DE VIGILANCIA PARA CADA UNO DE LOS PCC'S. EL ESTABLECIMIENTO DE PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACIÓN DEL SISTEMA Y MEDIDAS CORRECTORAS, Y LA DETERMINACIÓN DE LAS FASES