



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

INAD005PO ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN PESCADOS Y MARISCOS (APPCC)

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso INAD005PO ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN PESCADOS Y MARISCOS (APPCC) le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD005PO ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN PESCADOS Y MARISCOS (APPCC) el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector e implantar un sistema de puntos críticos en la empresa alimentaria dedicada a la comercialización y manipulación de pescado y mariscos.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. PELIGROS EN LA ALIMENTACIÓN

1. Seguridad Alimentaria, Peligros Biológicos, Químicos y Físicos
2. Peligros en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL APPCC

1. Definición y características
2. Conceptos básicos
3. Objetivos
4. Ventajas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. AUTOCONTROL BASADO EN EL SISTEMA APPCC

1. Requisitos previos
2. Secuencia para la aplicación del sistema
3. Tablas de Gestión
4. Prerrequisitos de puntos críticos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VERIFICACIÓN DE UN SISTEMA APPCC

1. Verificación del Sistema APPCC
2. Tipo de verificaciones: documentales, temperaturas, analítico, auditoría, otros

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMA ISO 22000

1. La Norma ISO 22000
2. Familia ISO 22000
3. PARTES
4. Objetivos
5. Usuarios
6. Requisitos para organizaciones
7. Aspectos sobresalientes

UNIDAD DIDÁCTICA 6. APPCC PESCADOS Y MARISCOS

1. APPCC aplicado a la Comercialización de los Productos de la Pesca

2. Principios generales para la aplicación de un sistema de APPCC
3. Principios por los que se rige el sistema de APPCC
4. Etapas del sistema de APPCC en una empresa de venta minorista de productos de la pesca
5. Vida de un producto de la pesca en la venta minorista
6. Recepción de productos de la pesca
7. Almacenamiento de los productos de la pesca
8. Recepción y almacenamiento de envases y embalajes de productos de la pesca
9. Manipulación de los productos de la pesca
10. Exposición y suministro al consumidor de productos de la pesca
11. Elaboración del diagrama de flujo y de la tabla de gestión
12. Prerrequisitos del sistema de APPCC para una empresa de venta minorista de productos de la pesca
13. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
14. Plan de control de aguas
15. Plan de limpieza y desinfección
16. Plan de desinsectación y desratización
17. Plan de formación de manipuladores
18. Plan de control de proveedores
19. Plan de trazabilidad
20. Plan de transporte de productos de la pesca
21. Buenas prácticas de manufactura en la empresa minorista de productos de la pesca
22. Requisitos generales para los locales
23. Requisitos específicos de los locales donde se preparan, tratan o transforman los productos de la pesca
24. Requisitos generales para el transporte de productos de la pesca
25. Requisitos del equipo
26. Desperdicios de alimentos
27. Suministro de agua
28. Higiene personal
29. Disposiciones aplicables a los productos alimenticios



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es