

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS APPCC: Anàlisi de perills i punts de control crítics. El auto control per a la seguretat alimentària i el sistema APPCC.
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<p>L'APPCC és un sistema preventiu que permet identificar, avaluar i controlar perills significatius per a la innocuïtat dels aliments. Gràcies a la seva sistemàtica i al seu rigor científic, ha esdevingut una eina indiscutible pel control d'aquells perills que poden aparèixer al llarg de la cadena alimentària i està reconegut internacionalment.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Creació de l'equip de treball d'APPCC 2. Descripció de les activitats i dels productes 3. Elaboració del diagrama de flux 4. Comprovació del diagrama de flux 5. Anàlisi de perills i determinació de les mesures preventives 6. Determinació dels punts de control crític (PCC) 7. Establiment de límits crítics per a cada PCC 8. Establiment d'un sistema de vigilància per a cada PCC 9. Adopció de mesures correctores 10. Comprovació del sistema 11. Establiment d'un sistema de documentació i registre. <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO - PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TITULO	CURSO APPCC: Análisis de peligros y puntos de control críticos. El auto control para la seguridad alimentaria y el sistema APPCC.
MODALIDAD	
DURACIÓ	
CONTENIDOS*	<p>El APPCC es un sistema preventivo que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos. Gracias a su sistemática y a su rigor científico, se ha convertido en una herramienta indiscutible para el control de aquellos peligros que pueden aparecer a lo largo de la cadena alimentaria y está reconocido internacionalmente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Creación del equipo de trabajo de APPCC 2. Descripción de las actividades y de los productos 3. Elaboración del diagrama de flujo 4. Comprobación del diagrama de flujo 5. Análisis de peligros y determinación de las medidas preventivas 6. Determinación de los puntos de control crítico (PCC) 7. Establecimiento de límites críticos para cada PCC 8. Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC 9. Adopción de medidas correctoras 10. Comprobación del sistema 11. Establecimiento de un sistema de documentación y registro <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEORICO - PRÁCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓ	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona