

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

TÍTOL	CURS APPCC: ELS PREREQUISITS. DISSENY I APLICACIÓ.
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<p>Els prerequisits són les pràctiques i les condicions necessàries abans i al llarg de la implantació del Sistema d'APPCC i que són essencials per a la seguretat alimentària,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pla de control de l'aigua 2. Pla de neteja i desinfecció 3. Pla de control de plagues i altres animals indesitjables 4. Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària 5. Pla de control de proveïdors 6. Pla de traçabilitat 7. Pla de control de temperatures 8. Pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments 9. Pla de control dels al·lèrgens 10. Pla de control de subproductes <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: LOS PREREQUISITOS. DISEÑO Y APLICACIÓN.
MODALIDAD	
DURACIÓ	
CONTENIDOS*	<p>Los prerequisites son las prácticas y las condiciones necesarias antes y a lo largo de la implantación del Sistema de APPCC y que son esenciales para la seguridad alimentaria,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Plan de control del agua 2. Plan de limpieza y desinfección 3. Plan de control de plagas y otros animales indeseables 4. Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria 5. Plan de control de proveedores 6. Plan de trazabilidad 7. Plan de control de temperaturas 8. Plan de mantenimiento de instalaciones i equipamientos 9. Plan de control de alérgenos 10. Plan de control de subproductos <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