



| | |
|---------------|-----------------------------------|
| CURSO | CALIDAD ALIMENTARIA Y APPC |
| CODIGO | 21 |

| | | | |
|-----------------|---|--------------------|---------------------|
| FECHAS | Del lunes 11 de agosto al Miércoles 13 de agosto | HORARIO | 9:30 a 14:00 |
| DURACION | 14 h | INSCRIPCION | 100 € |

CONTENIDOS FORMATIVOS:**Día 11**

1. Introducción.
 - 1.1 Términos y definiciones
 - 1.2 Razones de uso de APPCC
 - 1.3 Marco legal
 - 1.4 Contenidos de un sistema de higiene alimentaria.

Día 12

2. Plan de Prerrequisitos y Trazabilidad
 - 2.1 Calidad del agua
 - 2.2 Limpieza y desinfección
 - 2.3 Formación y control de manipuladores
 - 2.4 Mantenimiento Preventivo
 - 2.5 Control de Plagas
 - 2.6 Gestión de Residuos
 - 2.7 Trazabilidad y Prerrequisitos

EVADES 2008



XI EDICIÓN

ESCUELA DE VERANO DE
ADMINISTRACION Y DIRECCION
DE EMPRESAS DE SIERO

Día 13

3. Análisis de peligros y puntos de control crítico.

3.1 Etapas previas de APPCC

3.2 Desarrollo de APPCC

IMPARTE:

SERVICIOS NORMATIVOS

FORMADOR
