

GUÍA DIDÁCTICA

INAD046PO

SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE



SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

FAMILIA PROFESIONAL

Industrias alimentarias

ÁREA PROFESIONAL

Alimentos diversos

CÓDIGO

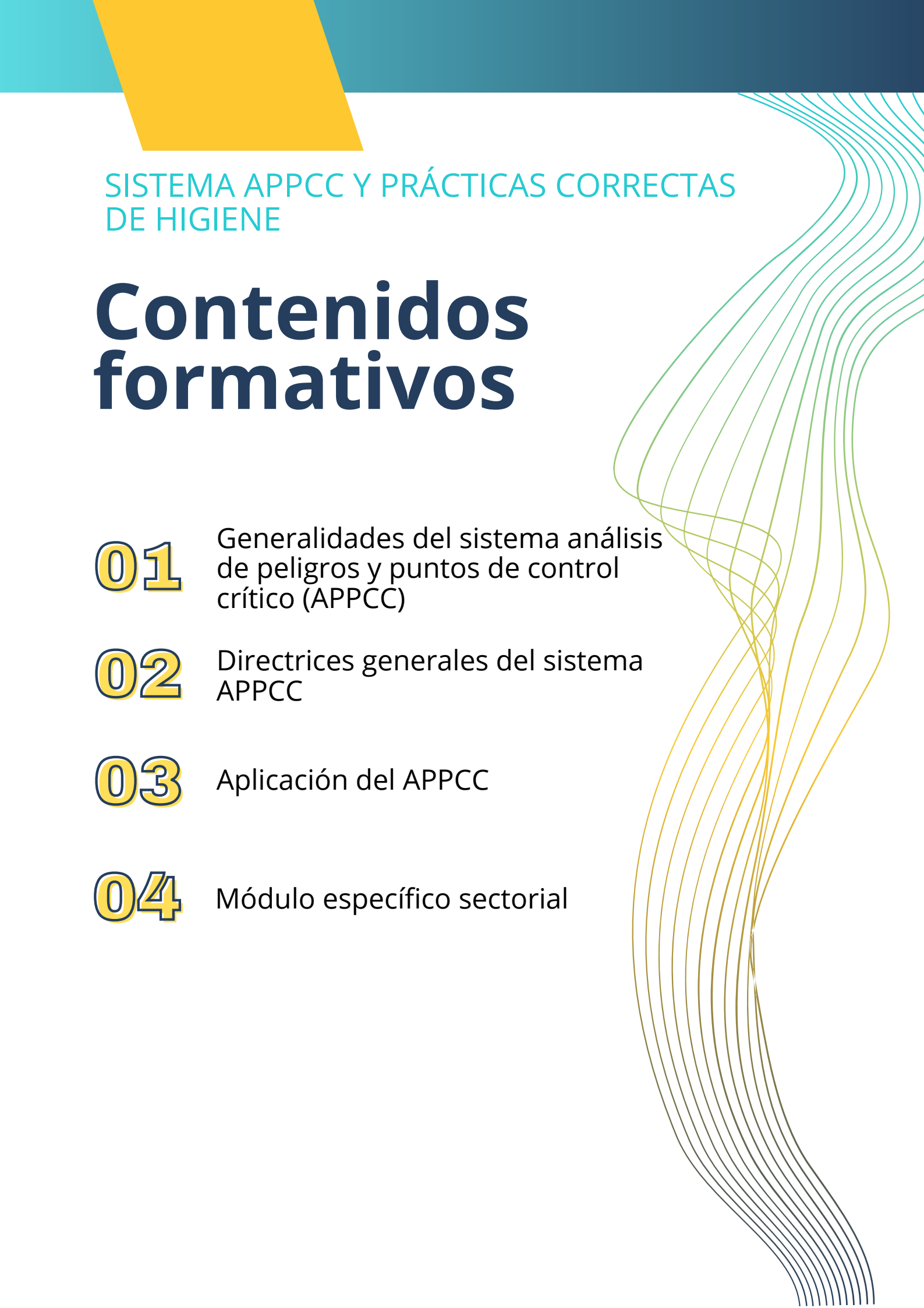
INAD046PO

DURACIÓN

60 horas

OBJETIVO GENERAL

Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para contribuir a su implantación, control y seguimiento y ser capaz de aplicar las acciones preventivas y/o correctivas necesarias para eliminar el riesgo o reducirlo a niveles aceptables.



SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS
DE HIGIENE

Contenidos formativos

01

Generalidades del sistema análisis
de peligros y puntos de control
crítico (APPCC)

02

Directrices generales del sistema
APPCC

03

Aplicación del APPCC

04

Módulo específico sectorial

