

992 – Principios y requisitos de aseguramiento de la higiene alimentaria.

Duración: 100 horas

Modalidad: Online

Acreditación: Acreditado por URJC



OBJETIVOS:

OBJETIVO GENERAL:

Conocer los planes pre-requisitos de APPCC para la seguridad alimentaria y diseñar los planes, establecer la documentación obligatoria de cada plan de higiene.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

El alumnado a la finalización del manual sabrán:

- Conocer las necesidades y exigencias legislativas en materia de seguridad alimentaria.
- Conocer el origen del Sistema APPCC. Importancia de su implantación para la elaboración de alimentos seguros para el consumidor.
- Conocer los planes pre-requisitos de APPCC para la seguridad alimentaria.

Proporcionar los conocimientos necesarios para el correcto diseño los planes y establecimiento de la documentación obligatoria de cada plan de higiene, en los establecimientos de restauración colectiva.