

# 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.