



ANÁLISIS DE PUNTOS CRÍTICOS

OBJETIVOS DEL CURSO:

- Aplicar, mantener y actualizar el sistema APPCC.

PROGRAMA DEL CURSO:

UD1. Análisis de peligros y puntos de control críticos

- 1.1. Adquisición de conocimientos de una APPCC.
- 1.2. Identificación de los peligros químicos, biológicos y físicos en restauración social y comercial.
- 1.3. Análisis de los Puntos de Control Críticos en restauración.
- 1.4. Adquisición de conocimiento, manejo y cumplimentación de los prerequisites.
- 1.5. Cumplimentación de la documentación relativa a la APPCC.

DIRIGIDO A:

- Personas trabajadoras ocupadas.
- Personas trabajadoras autónomas, en los programas sectoriales correspondientes a su actividad.
- Personal al servicio de las Administraciones Públicas, programas de formación dirigidos a competencias transversales.
- Cuidadores no profesionales que atiendan a personas en situación de dependencia.
- Personas trabajadoras en situación de desempleo, inscritas como demandantes de empleo en los Servicios Públicos de Empleo.

SECTOR:

- Hostelería