

CERTIFICADO DE SUPERACIÓN

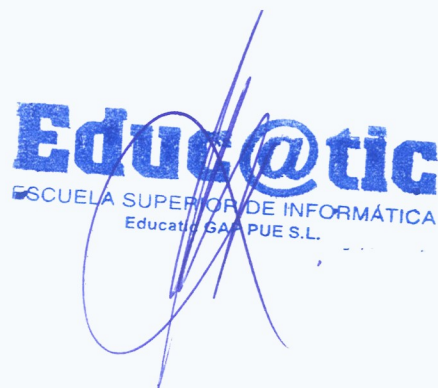
EDUCATIC GAP PUE S.L.

Certifica que:

DAVID BIEDMA MESA (77150497X)

Ha superado con aprovechamiento el curso de INAD046PO - SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE, con número de expediente F220607AA-19/141, impartido al amparo de la Resolución de 4 de julio de 2022, del Servicio Público de Empleo Estatal, por la que se aprueba la convocatoria para la concesión, de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas, en la modalidad de teleformación, por EDUCATIC GAP PUE S.L., con 60 horas de duración, en el período de 12/06/2024 al 15/07/2024.

Expedido en Vigo a 15 de julio de 2024



César Blanco Gomez
CEO Educatic GAP PUE SL

Contenidos:

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

1.1 Introducción y glosario de términos.

- 1.2 Sistema tradicional de control de los alimentos.
- 1.3 Concepto de APPCC en la industria alimentaria.
- 1.4 Objetivos del sistema de autocontrol.
- 1.5 Características generales del sistema APPCC.
- 1.6 Ventajas de la aplicación del sistema APPCC.
- 1.7 Problemas en la aplicación del sistema APPCC.
- 1.8 Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema APPCC.
- 1.9 Etapas y evolución de la aplicación del sistema APPCC.
- 1.10 Análisis de riesgos, identificación y valoración de los mismos. Acciones correctoras y/o preventivas.
- 1.11 Límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC. Verificación y validación de registros y documentación del sistema.
- 1.12 Legislación. Reglamento 852/2004.
- 1.13 Papel de la Administración en los sistemas APPCC.
- 1.14 APPCC y sistemas de Gestión de la Calidad.

2. Directrices generales del sistema APPCC.

2.1 Directrices del APPCC.

- 2.2 Plan APPCC.

3. Aplicación del APPCC.

3.1 El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados.

- 3.2 El APPCC en el personal.
- 3.3 El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.
- 3.4 El APPCC en el transporte.
- 3.5 El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.
- 3.6 El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.
- 3.7 El APPCC aplicado al proceso de producción.
- 3.8 El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.
- 3.9 Consideraciones previas a la implantación del APPCC.

4. Módulo específico sectorial.

- 4.1. Normativa y contenidos específicos del sector en el que se imparte esta especialidad