

APPCC y Prerrequisitos - Sistema de Autocontrol de Higiene y Seguridad Alimentaria



Área: General
Modalidad: Teleformación
Duración: 68 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- * Conocer la legislación aplicada, y los principios y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
- * Profundizar en los prerrequisitos del sistema APPCC.
- * Realizar el Plan General de Higiene Alimentaria o Manual de Higiene Alimentaria en la empresa.
- * Implantar con éxito un Sistema de Autocontrol en una empresa alimentaria.

CONTENIDOS

1. SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA
2. SISTEMA AUTOCONTROL ALIMENTARIO