

Curso de análisis de peligros y puntos críticos



926 50 25 35
info@formacionfergos.com
formacionfergos.com

Ctra. c-400, Km. 127
13700 Tomelloso (Ciudad Real)



Información sobre el curso

Curso de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC)



Modalidad: Presencial

Duración: 15 horas

Objetivos:

El objetivo del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) es identificar los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que puedan sucederse a lo largo de la cadena alimentaria, estableciendo procedimientos de control de cara a garantizar que los alimentos consumidos sean inocuos y no supongan ningún riesgo para el primero.

Lo que en el presente curso se pretende es definir y describir los contenidos mínimos de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC con el propósito de facilitar su implantación en la industria agroalimentaria así como su supervisión y verificación.

Método de aprendizaje

La metodología empleada será mixta. El Objetivo se consigue combinando las exposiciones conceptuales por parte del formador, con realización de prácticas. La base es fomentar el autodescubrimiento a través de la acción; buscando la máxima participación e implicación de los asistentes.

El desarrollo de la actividad formativa será presencial y, a través del aprendizaje adquirido en ella y la documentación aportada con el curso se realizará una evaluación teórica y en su caso práctica de los contenidos del curso.

Destinatarios del curso

- Personas responsables de la seguridad alimentaria en su empresa. Gerentes o personal de empresas alimentarias.
- Trabajadores y personal encargado de establecimientos de hostelería.
- Personal responsable de calidad de la empresa.
- Profesionales del sector alimentario.
- Cualquier persona que desee trabajar en el sector agroalimentario o de restauración y quiera aplicar estos conocimientos en su empresa

Contenido del curso

1.	Legislación	3.	Buenas	Prácticas
2. Sistema de Autocontrol - APPCC		-Plan	de	Formación
-Información sobre la empresa alimentaria		-Plan de condiciones y mantenimiento		
-Condiciones aplicables a los productos		de equipos e instalaciones		
-Uso esperado y población destino del producto		-Plan de Limpieza y desinfección		
-Diagrama de flujo y procesos de elaboración		-Plan de Control de Plagas		
-Identificación de peligros y medidas de control		-Plan de agua de abastecimiento		
-Puntos de control críticos PCC		-Plan de buenas prácticas		
-Límites críticos		elaboración y manipulación		
-Medidas de Vigilancia		-Plan de Trazabilidad		
-Medidas Correctoras				
-Medidas de Verificación		-Plan de Proveedores		
-Documentación y Registro				

Temario

1. Técnicas preventivas.

- Medios de protección colectiva.
- Equipos de protección individual.
- Señalización.

2. Medios auxiliares, equipos y herramientas empleados habitualmente en las obras de construcción.

3. Verificación, identificación y vigilancia del lugar del trabajo y su entorno.

- Riesgos generales en las obras de construcción.
- Conocimiento del entorno del lugar de trabajo. Planificación de las tareas desde un punto de vista preventivo.
- Manipulación de productos químicos. Ficha de datos de seguridad. Simbología.

4. Interferencias entre actividades.

- Actividades simultáneas o sucesivas.

5. Derechos y obligaciones.

- Marco normativo general y específico.
- Organización de la prevención de riesgos laborales.
- Participación, información, consulta y propuestas.

6. Primeros auxilios y medidas de emergencia.

Contenido específico para albañilería:

Definición de los trabajos.

- Fachadas (fábrica de ladrillo y revestimiento de cemento).
- Distribución interior (tabiquería).
- Materiales (cerámicos, cartón-yeso, escayola,...).

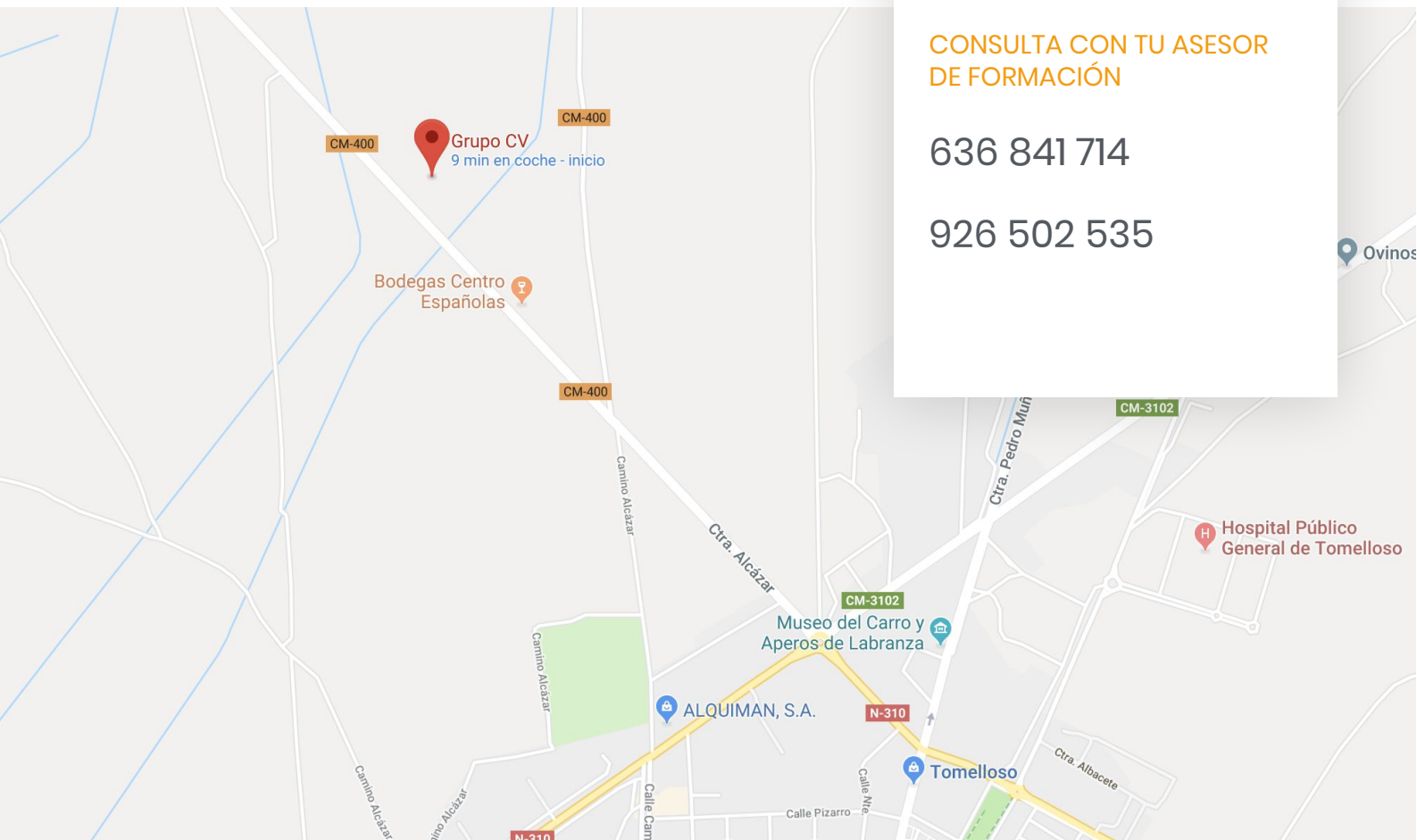
Técnicas preventivas específicas.

- Identificación de riesgos.
- Evaluación de riesgos del puesto (genérica).
- Medios auxiliares: andamios, plataformas de trabajo,...
- Equipos de trabajo y herramientas: riesgos y medidas preventivas.
- Manipulación manual de cargas.
- Medios de protección colectiva (colocación, usos, obligaciones y mantenimiento).
- Equipos de protección individual (colocación, usos, obligaciones y mantenimiento).
- Materiales y productos (etiquetado, fichas de datos de seguridad, frases H y P,...).



Dónde estamos

Contacto



CONSULTA CON TU ASESOR
DE FORMACIÓN

636 841 714

926 502 535

LOCALIZACIÓN

Ctra. c-400, Km. 127
13700 Tomelloso (Ciudad Real)

CONTACTO

926 50 25 35
info@formacionfergos.com

