



Séptima edición del curso de especialización: análisis de peligros y puntos de control críticos en la industria alimentaria.

El pasado día 21 de mayo dio comienzo la séptima edición de este curso de especialización.

El análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) es un sistema lógico y científico, que permite controlar los problemas en la producción, la fabricación, la preparación, la distribución y en cualquier otra actividad con posibles efectos sobre la inocuidad de los alimentos. Este sistema se ha ido adoptando en todo el mundo y puede ser utilizado por cualquier alimento y con cualquier sistema de elaboración. El fundamento del sistema es la **identificación y el control de todos los peligros**, ya sean biológicos, físicos o químicos, a lo largo de todos los procesos.

Este curso se impartió en las instalaciones del edificio Campus (C/Colom 2, 08222 Terrassa) hasta el 11 de junio.



El profesor Enric Riera en un momento de la impartición de la clase magistral.