

CURSO SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: Consultar

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

DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

OBJETIVOS

Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para contribuir a su implantación, control y seguimiento y ser capaz de aplicar las acciones preventivas y/o correctivas necesarias para eliminar el riesgo o reducirlo a niveles aceptables, en base a la legislación vigente y adaptándose en todo momento al sector en el que se desarrolla la actividad.

Conocer las bases, etapas, ventajas y problemas, ámbito de implantación y límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC.

Establecer un diseño que garantice la implantación y seguimiento del sistema APPCC.

Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en base a las necesidades o principios a cubrir.

Conocer la normativa específica vinculada a la implantación y seguimiento del sistema APPCC en base a los sectores específicos correspondientes a todas las áreas profesionales descritas por el Instituto Nacional de la Cualificación (INCUAL) correspondientes a las familias de industria alimentaria y hostelería.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GENERALIDADES DEL SISTEMA ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC).

Introducción y glosario de términos

Sistema tradicional de control de los alimentos

Concepto de APPCC en la industria alimentaria

Objetivos del sistema de autocontrol

Características generales del sistema APPCC

Ventajas de la aplicación del sistema APPCC

Problemas en la aplicación del sistema APPCC

Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema APPCC

Etapas y evolución de la aplicación del sistema APPCC

Análisis de riesgos, identificación y valoración de los mismos Acciones correctoras y/o preventivas

Límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC Verificación y validación de registros y documentación del sistema

Legislación Reglamento 852/2004

Papel de la Administración en los sistemas APPCC

APPCC y sistemas de Gestión de la Calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIRECTRICES GENERALES DEL SISTEMA APPCC.

Directrices del APPCC

Plan APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DEL APPCC.

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

El APPCC en el personal

El APPCC en las instalaciones, locales y equipos

El APPCC en el transporte

El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección

El APPCC en la lucha contra insectos y roedores

El APPCC aplicado al proceso de producción

El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales

Consideraciones previas a la implantación del APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÓDULO ESPECÍFICO SECTORIAL

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

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.