

SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (online)

A QUIÉN VA DESTINADO a los profesionales que necesiten adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar y seguir las pautas de un sistema APPCC, asegurando un correcto comportamiento, así como el seguimiento de las técnicas requeridas y adecuadas de higiene y sanidad alimentaria, impidiendo la contaminación y previniendo posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias y Hostelería.

PARA QUÉ CAPACITA para conocer, interpretar y aplicar el denominado sistema APPCC, siguiendo las pautas establecidas por la legislación vigente.

DURACIÓN 40 horas (la **modalidad online** permite iniciar cuando se acuerde y elegir el lugar y las horas que más convengan. El acceso es fácil e intuitivo y con el apoyo de la tutoría personalizada, avanzarás según tu propio ritmo de aprendizaje).

FECHAS INICIO CADA 15 DÍAS (a determinar con cada empresa y/o participante).

PRECIO 300,00€ (bonificable 100%)¹

METODOLOGÍA

Se efectúa un seguimiento periódico, que ayuda a cumplir los requisitos exigidos para superar con éxito la formación. Los ejercicios de autoevaluación se pueden repetir las veces necesarias y refuerzan los conocimientos que ya disponen los profesionales. A medida que se completan los ejercicios, el tutor evalúa y genera un informe del progreso. La comunicación se realiza por el campus virtual, e-mail, foro de dudas y teléfono.

OBJETIVOS

- Conocer Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico 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 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 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 Cualificaciones (INCUAL) correspondientes a las familias de industria alimentaria y hostelería.

CONTENIDOS

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

- Estructura de bloques enlazados
- Introducción al sistema APPCC y glosario de términos relacionados
- Sistema tradicional de control de los alimentos
- Conceptos 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
- Consideraciones previas a la implantación del APPCC
- Legislación. Reglamento 852/2004, entre otros
- Papel de la Administración en los sistemas APPCC
- APPCC y sistemas de Gestión de la Calidad

2. DIRECTRICES GENERALES DEL SISTEMA APPCC

- Directrices del APPCC
- Plan APPCC

3. APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC

- El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados
- El APPCC aplicado al proceso de producción
- 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 en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales

4. MÓDULO ESPECÍFICO SECTORIAL

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

¹. Para los trabajadores contratados en régimen general (no autónomos), el importe total del curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual para formación que disponen las empresas. **INFORMAMOS DEL CRÉDITO DISPONIBLE DE SU EMPRESA.**