

Seguridade Alimentaria. Sistema APPCC. En galego.

Código: 3862

Estos **Cursos** están compuestos por un pack de formación ideados para desarrollar **Formación Continua** en las modalidades “**a distancia**” y/u “**on line**”. Los contenidos de nuestros cursos, ajustados a los certificados de Profesionalidad, dan cobertura a un gran número de cualificaciones profesionales. Cada pack de formación se compone de: manual ó temario del alumno, cuaderno de anotaciones, prueba de evaluación y cuestionario de calidad y en su caso CD o DVD o claves para el acceso al aula virtual basada en la plataforma libre más conocida Moodle. Ofrecemos un servicio especializado de tutorías en las modalidades “**a distancia**” y “**on-line**”, por el que más de 100 profesionales cualificados gestionarán su curso formativo, tanto a nivel administrativo y docente, encargándose de:

1. **Tutor personal** por alumno.
2. **Gestión del envío** del temario o manual formativo.
3. **Seguimiento permanente del aprendizaje.**
4. **Resolución de dudas.**
5. Emisión de un **diploma acreditativo.**

➤ **Modalidad:** Distancia

➤ **Duración:** Tipo B – de 50 horas

➤ **Objetivos:**

Con este material se pretende obtener una idea general del proceso del alimento desde su cultivo hasta el consumo, adquirir conocimientos de trazabilidad, aprendizaje del sistema APPCC, la identificación de los puntos de control críticos para poder prevenir posibles dificultades.

Además se adquirirán los conocimientos necesarios para implantar y mantener este sistema, utilizando sistemas de vigilancia, registros, etc.

➤ **Contenidos:**

Fundamentos da seguridade alimentaria

Introdución. Que se entende por seguridade alimentaria. A cadea alimentaria: "do campo á mesa" ¿Que se entende por trazabilidade?

Introdución á análise de perigos e puntos de control

Introdución. Orixe do sistema APPCC. Razóns para implantar un sistema APPCC. Beneficios e inconvenientes. Principios do appcc

Introdución aos perigos. Importancia e control

Os perigos e a súa importancia. Tipos de perigos. Puntos de control críticos e medidas de control.

Etapas dun sistema appcc

¿Que é o plan APPCC? Selección dun equipo multidisciplinar (equipo APPCC). Definir os termos de referencia. Descrición do produto. Identificación do uso esperado do produto. Elaboración dun diagrama de fluxo (descrición

do proceso de fabricación). Verificar "in situ" o diagrama de fluxo. Identificar os perigos asociados a cada etapa e as medidas de control. Identificación dos puntos de control críticos (pcc). Establecemento de límites críticos para cada punto de control crítico. Establecer un sistema de vixilancia dos pccs. Establecer as accións correctoras. Verificar o sistema. Revisión do sistema. Documentación e rexistro
Anexo. Caso práctico

Plans xerais de hixiene nas empresas alimentarias

Introdución. Deseño de plans xerais de hixiene

Implantación e mantemento dun sistema appcc

Introdución. Requisitos para a implantación. Equipo para a implantación. Sistemas de vixilancia. Rexistro de datos. Instalacións e equipos. Mantemento dun sistema appcc

Glosario