

Seguridad alimentaria. Sistema APPCC

Código: 4306

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: 75 horas

Objetivos:

Obtener una idea general del proceso del alimento desde su cultivo hasta el consumo. Adquirir conocimientos de trazabilidad. Aprender el Sistema APPCC. Saber identificar los puntos de control críticos para poder prevenir posibles dificultades.
Adquirir los conocimientos necesarios para implantar y mantener este sistema, utilizando sistemas de vigilancia, registros, etc.

Contenidos:

Fundamentos de la seguridad alimentaria

¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

La cadena alimentaria: "del campo a la mesa".

¿Qué se entiende por trazabilidad?

Introducción al Análisis de Peligros y Puntos de Control

Origen del sistema APPCC.

Razones para implantar un sistema APPCC.

Beneficios e inconvenientes.

Principios del APPCC.

Introducción a los Peligros. Importancia y Control

Los peligros y su importancia.

Tipos de peligros.

Puntos de control críticos y medidas de control.

Anexo: Ejemplo práctico de control de peligros.

Etapas de un Sistema APPCC

¿Qué es el plan APPCC?

Selección de un equipo multidisciplinar (equipo APPCC).

Definir los términos de referencia.

Descripción del producto.

Identificación del uso esperado del producto.

Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación).

Verificar "in situ" el diagrama de flujo.
Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control.
Identificación de los puntos de control críticos (PCC).
Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico.
Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs.
Establecer las acciones correctoras.
Verificar el sistema.
Revisión del sistema.
Documentación y registro.
Anexo.
Caso práctico.

Planes Generales de Higiene en las Empresas Alimentarias
Diseño de planes generales de higiene.

Implantación y Mantenimiento de un Sistema APPCC
Requisitos para la implantación.
Equipo para la implantación.
Sistemas de vigilancia.
Registro de datos.
Instalaciones y equipos.
Mantenimiento de un sistema APPCC.

Evaluaciones:

Este curso está compuesto de dos evaluaciones diferentes.

- Prueba de evaluación. Mide la adquisición de conocimientos de forma cuantitativa, es de opción múltiple y cada pregunta está compuesta por cuatro respuestas posibles, de las cuales sólo una es la correcta.
- Prueba de valoración global. Destinada a valorar los conocimientos tanto cuantitativamente como cualitativamente, ya que se plantean cuestiones donde el alumno deberá aplicar lo aprendido y dar respuesta a un planteamiento, un problema, etc., de forma práctica (la mayoría de los casos) y así comprobar qué grado de conocimientos y qué grado de habilidades resolutorias ha adquirido.