

SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DENTRO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA CURSO

CES19717IE-001

1. DATOS GENERALES

1.1.	NOMBRE CURSO:	SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DENTRO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
1.2.	CÓDIGO A.F.:	CES19717IE-001
1.3.	HORAS LECTIVAS:	60
1.4.	CAMPUS:	aula.mformacion.es
1.5.	MODALIDAD IMPARTICIÓN:	TELEFORMACIÓN
1.6.	TITULACIONES:	CERTIFICACIÓN
1.7.	TIPO AA.FF:	CURSO ESPECIALIDAD
1.8.	CURSO BAREMÁBLE:	NO
1.9.	CURSO CON CRÉDITOS:	NO
1.10.	FAMILIA CATÁLOGO:	SEGURIDAD ALIMENTARIA
1.11.	ÁREA CATÁLOGO:	SEGURIDAD E HIGIENE

2. DESCRIPCIÓN ACCIÓN FORMATIVA:

Este Curso ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector de la Industrias alimentarias y 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. Reglamento Comunitario 852/2004 de 29 de abril de 2004.

3. PARA QUE TE PREPARA:

Identificar los requisitos de seguridad alimentaria, y obtener las marcas de calidad que se derivan de la implantación y certificación en las normas IFS Y BRC

4. SALIDAS LABORALES:

Pueden participar como alumnos en estos cursos, todos los Trabajadores Ocupados (incluidos Autónomos) de los siguientes Sectores: Industrias de alimentación y bebidas, Mataderos de aves y conejos, Industrias cárnicas, Conservas vegetales e Industria del tabaco.

5. METODOLOGÍA Y RECURSOS:

5.1. RECURSOS DIDÁCTICOS:

- Plataforma Elearning disponible las 24 horas del día y los 365 días del año. Con Agenda personalizada, Foros, Chat, Videoconferencia, Correo Electrónico, Informes de Seguimiento.
- Documentos de textos digitalizados.
- Material audiovisual.
- Imágenes. Imágenes o gráficas que representan elementos relacionados con el tema del curso.
- Contenido Interactivo.
- Pruebas de Evaluación

ANOTACIONES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DENTRO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA CURSO

CES19717IE-001

5.2. RECURSOS DOCENTES:

- Tutor.- Será el encargado de adaptar los bloques didácticos a las necesidades metodológicas del curso y del alumno, crear y subir recursos didácticos al aula, establecer los criterios de seguimiento y evaluación del alumno; así como resolver todas las dudas que pueda plantear el alumno durante la ejecución del curso.
- Dinamizador.- Será el encargado de crear un sistema fluido comunicación dentro del curso, Gestionar, dinamizar, orientar y fomentar la participación del al alumno dentro del curso.

5.3. RECURSOS ALUMNOS:

- Internet (Wifi, ADSL, Fibra, Datos Móviles)
- Ordenador, Tablet, Notebook, Smartphone (se aconseja Android)
- Navegador FireFox, Chrome. En caso de utilizar sistema operativo iOS se aconseja utilizar un navegador nativo Chrome o Firefox para iOS.

6. PROGRAMA

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

- 1.1. Introducción y glosario de términos
- 1.2. Sistema tradicional de control de los alimentos
- 1.3. Concepto de APPCC en la industria alimentaria
- 1.4. Objetivos del sistema de autocontrol
- 1.5. Características generales del sistema APPCC
- 1.6. Ventajas de la aplicación del sistema APPCC
- 1.7. Problemas en la aplicación del sistema APPCC
- 1.8. Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema APPCC
- 1.9. Etapas y evolución de la aplicación del sistema APPCC
- 1.10. Análisis de riesgos, identificación y valoración de los mismos Acciones correctoras y/o preventivas
- 1.11. Límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC Verificación y validación de registros y documentación del sistema
- 1.12. Legislación Reglamento 852/2004
- 1.13. Papel de la Administración en los sistemas APPCC
- 1.14. APPCC y sistemas de Gestión de la Calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIRECTRICES GENERALES DEL SISTEMA APPCC.

- 2.1. Directrices del APPCC
- 2.2. Plan APPCC

ANOTACIONES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE DENTRO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA CURSO

CES19717IE-001

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DEL APPCC.

- 3.1. El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados
- 3.2. El APPCC en el personal
- 3.3. El APPCC en las instalaciones, locales y equipos
- 3.4. El APPCC en el transporte
- 3.5. El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección
- 3.6. El APPCC en la lucha contra insectos y roedores
- 3.7. El APPCC aplicado al proceso de producción
- 3.8. El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales
- 3.9. Consideraciones previas a la implantación del APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÓDULO ESPECÍFICO SECTORIAL

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

ANOTACIONES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....