



CURSO PROFESIONAL APPCC

APPCC



Índice

Descripción del curso profesional 3

¿Cuáles son los requisitos y a quién va dirigido ? 3

¿Qué voy a aprender? 3

Temario 4

Metodología 5

Prácticas de Empresa 6

Salidas Profesionales 6



Descripción del curso profesional

- El curso trata sobre Seguridad Alimentaria (estudio de todos los peligros asociados a la producción, procesado, venta y consumo de alimentos) así como sobre la implantación y seguimiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la Industria Alimentaria.

¿Cuáles son los Requisitos y a quién va dirigido?

- Profundizar en las necesidades y exigencias en materia de seguridad alimentaria.
- Conocer los principios del APPCC como sistema preventivo para asegurar la inocuidad de los alimentos.
- Desarrollar una sistemática de implantación y seguimiento de un sistema APPCC, dando cumplimiento al Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Comprender el sistema APPCC como base de los sistemas de seguridad alimentaria.

¿Qué Voy a Aprender?

- Actualizar y homogeneizar conocimientos sobre la aplicación de los principios del sistema APPCC.
- Los conocimientos adquiridos en el diseño y verificación de planes de autocontrol basados en el sistema APPCC.
- Introducir el concepto de prerrequisitos y procedimientos previos a la aplicación del sistema APPCC.
- Normalizar la terminología empleada.

Temario

- 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.
 - Introducción
 - Organizaciones alimentarias
 - Política de Seguridad Alimentaria
 - Fundamentos de la Seguridad Alimentaria
 - El código alimentario español

- 2. INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL.
 - La precaución como punto de partida
 - Norma UNE-EN-ISO 22.000:2005
 - La evaluación de riesgos
 - La gestión del riesgo
 - Los puntos de control

- 3. INTRODUCCIÓN A LOS PELIGROS: IMPORTANCIA Y CONTROL.
 - Comunicación de riesgos
 - Estrategias en materia de seguridad
 - Etapas de control
 - Peligros biológicos
 - Peligros químicos
 - Peligros físicos

- 4. ETAPAS DE UN SISTEMA APPCC.
 - Etapas generales de actuación en un APPCC
 - Otras zonas
 - Información facilitada al consumidor. Reglamento (UE) 1169/2011
 - El libro verde como germen en el establecimiento de políticas APPCC

- 5. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS.
 - El Códex Alimentarius como punto de partida
 - El paquete de higiene
 - Directrices específicas para el sector alimentario

- 6. Implantación y mantenimiento de un Sistema APPCC.
 - La norma IFS
 - Implantación
 - Aspectos posteriores a la implantación
 - Plan de trazabilidad

Metodología

- Aprendizaje continuo de nuestros alumnos minimizando dificultades.
- Programas formativos de alta calidad que permiten un óptimo desarrollo académico del alumno.
- Formación elearning con las últimas tecnologías.
- Sin desplazarte de casa con gran disponibilidad horaria al decidir tú en qué momento del día estudiar.
Herramientas y recursos didácticos en continua actualización.
- Seguimiento personalizado de cada alumno, de manera que siempre vas a tener un tutor a tu disposición.
- Tu progreso será evaluado y podrás profundizar en los contenidos.
- Nuestros alumnos consiguen tener una experiencia de aprendizaje única.

Prácticas en Empresas

- Podrá hacer 300 horas de prácticas en empresas cercanas a su zona.
- Inscripción voluntaria en nuestra bolsa de empleo activa.

Salidas Profesionales

- Operador de la empresa alimentaria, el cual es el principal responsable de garantizar la seguridad alimentaria.

MADRID

Calle Gran Vía, 57 10º J
28013, Madrid

Tel: 918 277 096

 @Ceifor_Estudios

 CeiforEstudios

 @CeiforEstudios

 Ceifor Estudios

M ó v i l : + 3 4 6 5 3 2 9 0 2 1 6
i n f o r m a c i o n @ c e i f o r e s t u d i o s . c o m

w w w . c e i f o r e s t u d i o s . c o m

Ceifor Estudios ®