

INAD046PO_FO25

Sistema APPC y prácticas correctas de higiene

Descripción:

Idioma: Castellano

Precio: 0 eur.

Modalidad: 100% Online (Sin horarios ni desplazamientos)

Diploma: acreditado por Fundae (Fundación estatal para la formación en el empleo) y el SEPE

Próximos inicios: julio – septiembre 2025

El sistema de APPCC es un sistema obligatorio por legislación que las empresas del sector alimentario deben aplicar en todas las etapas de la cadena, con el fin de asegurar la calidad higiénico-sanitaria de los productos alimenticios y/o piensos que elaboren, almacenen, transporten y/o comercialicen. El contenido de este curso se divide en cuatro unidades didácticas. En las tres primeras se contemplan desde los principios del APPCC hasta su elaboración práctica, incidiendo especialmente en el análisis de peligros y el programa de prerrequisitos. La cuarta unidad presenta aspectos normativos y contenidos específicos del sector alimentario

Si quieres ampliar tus conocimientos en este ámbito para mejorar profesionalmente ¡Aprovecha esta convocatoria especial para tu sector!

Dirigido prioritariamente a: Personas ocupadas en el **sector del Metal** de todo el estado. Disponemos de plazas para personas en situación de desempleo.

Reserva tu plaza ahora mismo pulsando el botón **Matricularme Online**, una vez formalizada la matrícula nos pondremos en contacto contigo. La asignación de plazas se realiza por riguroso orden de recepción de las solicitudes.

Nº de horas:

60 horas

Objetivos:

Controlar la calidad higiénico-sanitaria en la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la distribución minorista, mediante la implantación y aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).sobre envases y embalajes.

Requisitos y conocimientos:

Para acceder a esta formación subvencionada debes de pertenecer a uno de los siguientes colectivos:

Trabajadores en activo en régimen general o autónomos del sector del Metal, plazas limitadas para desempleados.

Para la realización de este curso **necesitas un ordenador y conexión a internet.**

No se requiere nivel académico previo, pero al ser un curso en modalidad online, se deben poseer conocimientos básicos de informática, así como habilidades básicas de comunicación lingüística que permitan el aprendizaje y seguimiento de la formación.

Contenido INAD046PO_FO25: Sistema APPC y prácticas correctas de higiene**Unidad didáctica 1. Generalidades del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (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 de APPCC.
- 1.6. Ventajas de la aplicación del sistema de APPCC.
- 1.7. Problemas en la aplicación del sistema de APPCC.
- 1.8. Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema de APPCC.
- 1.9. Etapas y evolución de la aplicación del sistema de APPCC.
- 1.10. Análisis de riesgos, identificación y valoración de estos. Acciones correctoras y/o preventivas.
- 1.11. Límites, seguimiento y vigilancia del sistema de 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 de APPCC.
- 1.14. APPCC y sistemas de gestión de la calidad.

Unidad didáctica 2. Directrices generales del sistema de APPCC

- 2.1. Directrices del APPCC.
- 2.2. Plan de APPCC.

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.