

Sistema APPCC Responsables



Precio: 180€

Product Categories: [Sistemas APPCC](#)

URL del producto: <http://ifydaconsultores.com/cursos/sistemas-appcc-responsables/>

Descripción

- 📌 **Modalidad:** Online
- 🕒 **Duración:** 50 horas
- ✅ **Fechas:** Inicio inmediato mediante matriculación Online.

Descripción General

El Sistema APPCC nace con el objetivo de desarrollar sistemas que proporcionen un alto nivel de garantías sobre la seguridad de los alimentos y pretende sustituir los sistemas de control de calidad basados en el estudio del producto final que no aportaban la seguridad necesaria para nuestra actualidad.

De forma concreta, podemos decir que el Sistema APPCC: “Es un sistema preventivo que garantiza la inocuidad de un alimento, de forma lógica y objetiva”.

Las siglas APPCC significan “Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos”, tal y cómo se indica en el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Por sus siglas en inglés, se denomina HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Entre sus objetivos destacan:

- Refuerzo de la seguridad alimentaria. - Facilita el cumplimiento de la legislación alimentaria. - Fomenta las exportaciones aumentando la confianza en la inocuidad de los alimentos. - Facilita la agilidad y transparencia en los controles. **Dirigido a:** Personal técnico que pertenezca al departamento de Calidad o quiera formar parte de él y cualquier miembro integrante del equipo APPCC de la industria agroalimentaria.

¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?: Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

Detalles del curso

Coste

180€

Modalidad

Online

Fechas

Inicio inmediato mediante matriculación Online.

Dirigido a

Personal técnico del departamento de Calidad, miembros del equipo APPCC del sector de industria agroalimentaria. Técnicos alimentarios que quieran formarse en el sistema APPCC

¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?

Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

Nuestra metodología

Está basada en herramientas ONLINE, centrandó su efectividad en los métodos de aprendizaje empleados:

- Conceptos teóricos rápidos y claras explicaciones online. - Test en cada temario del curso. - Posibilidad de más de 1 intento en cada examen tipo test. - Realización de un caso práctico para reforzar los conocimientos y aptitudes teóricas aprendidas en el curso. **La estructura del curso es la siguiente**

50 horas online, destinadas a la comprensión de la parte teórica y la realización de los ejercicios prácticos.

Para consultar las dudas que se puedan presentar existen tutorías.

La comunicación con su tutor es vía email y obtendrá respuesta en el plazo de 24 horas.

Observaciones

Los alumnos dispondrán de todo el material del curso en la propia plataforma, pudiendo hacer uso del mismo online

o descargándolo para poder usarlo posteriormente sin necesidad de estar conectados a Internet.

Duración

50 horas online.

Temario del curso

TEMA 1- INTRODUCCIÓN AL SISTEMA APPCC]

1.1-Introducción.

1.2-Definiciones.

1.3- Historia del APPCC y sus ventajas.

1.4- Legislación aplicable.

Autoevaluación Tema 1

TEMA 2-PLANES DE HIGIENE O REQUISITOS PREVIOS O PREREQUISITOS:

2.1- Plan de Formación.

2.2- Plan de control de trazabilidad.

2.3- Plan de control de proveedores.

2.4- Plan de control de calidad del agua.

2.5- Plan de limpieza y desinfección.

2.6- Plan de plagas.

2.7- Plan de gestión de residuos.

2.8- Plan de control de temperatura.

2.9- Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones

Autoevaluación Tema 2

TEMA 3. PLAN APPCC

3.1- Definiciones.

3.2- Secuencia lógica para la correcta aplicación del Sistema APPCC:

3.2.1- Formación equipo APPCC.

3.2.2- Descripción del producto.

3.2.3- Diagrama de flujo.

3.2.4- Plano esquemático de planta

3.2.5- Confirmación in situ del diagrama de flujo y del plano esquemático de planta.

3.2.6- Evaluación de riesgos

3.2.7- Establecer Medidas de control

3.2.8- Determinación PCC

3.2.9- Límites críticos para los PCC identificados

3.2.10- Establecer Medidas correctivas

3.2.11- Sistemas de vigilancia

3.2.12- Cuadro de gestión

3.2.13- Documentación y registros

3.2.14- Sistemas de verificación

Autoevaluación Tema 3

TEMA 4- CASO PRÁCTICO _ EVALUACIÓN FINAL CURSO