

## APPCC .Análisis De Peligros Y Puntos De Control Críticos



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 60 h  
**Precio:** 420.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### DESTINATARIOS

Personas ocupadas o desempleadas que deseen ampliar o mejorar sus conocimientos para perfeccionar las habilidades en materia de Análisis De Peligros Y Puntos De Control Críticos.

### OBJETIVOS

#### Objetivo General

□ Proporcionar al alumno los conocimientos técnicos y prácticos que le capaciten para diseñar, desarrollar y aplicar un sistema APPCC en la industria alimentaria o establecimiento de alimentación.

#### Objetivos Específicos

- Conocer las necesidades y exigencias legislativas en materia de seguridad alimentaria.
- Conocer el origen del Sistema APPCC. Importancia de su implantación para la elaboración de alimentos seguros para el consumidor.
- Proporcionar al alumnado los conocimientos necesarios para un correcto y eficaz diseño e implantación de un Sistema de autocontrol en una industria alimentaria o en un establecimiento de alimentación como bares, restaurantes, tiendas o comercios minoristas, entre otros.

### CONTENIDOS

#### > Unidad 1: Seguridad Alimentaria

- ¿Qué es la seguridad alimentaria?
- Exigencias en materia de seguridad alimentaria: legislación aplicable. Requisitos de seguridad alimentaria
- Alteración y contaminación de los alimentos
- Peligros y tipos de peligros
- La cadena alimentaria

#### > Unidad 2: Introducción al sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

- ¿Qué es el sistema appcc?
- Origen del sistema appcc
- Ámbito de aplicación. Criterios de flexibilidad
- Ventajas y dificultades
- Estructura del sistema APPCC
- El appcc y su integración en las normas y protocolos de calidad y seguridad alimentarias

#### > Unidad 3: Requisitos previos del sistema APPCC

- Estructura general de los requisitos previos
- Plan de control de aguas
- Plan de limpieza y desinfección

- Plan de formación y control de manipuladores
- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
- Plan de control de desinsectación y desratización
- Plan de control de proveedores
- Plan de control de trazabilidad
- Plan de control de residuos
- Otros requisitos previos o prerrequisitos
- > Unidad 4: Plan APPCC
- Fases previas para la elaboración del plan APPCC
- Principios del sistema APPCC

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.