

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)



Área: Administración y Oficinas

Modalidad: Teleformación

Duración: 50 h

Precio: 400.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

- Profesionales de empresas agroalimentarias.
- Directivos y jefes de departamento dentro del ámbito hostelero.
- Profesionales de empresas de alimentación.
- No es necesario ningún requisito académico específico, recomendamos conocer la materia bien por titulación relacionada o por experiencia laboral.

OBJETIVOS

- Aproximar al alumno al entendimiento de lo que la seguridad alimentaria conlleva. - Conocer las políticas actuales y el marco normativo actual en materia de seguridad alimentaria. - Estudiar el funcionamiento de un sistema de control basado en la APPCC, sus requisitos, características y aplicación. - Familiarizarse con los distintos riesgos y peligros que se dan en la industria alimentaria.

CONTENIDOS

Tema 1. Marco del nuevo modelo de seguridad alimentaria. Introducción. La seguridad alimentaria. Organismos de seguridad alimentaria. Políticas actuales de seguridad alimentaria. Legislación aplicable en materia de seguridad alimentaria. El nuevo paradigma de seguridad alimentaria. Tema 2. La seguridad, peligros físicos, químicos y biológicos. Introducción. Peligros alimentarios. La contaminación de los alimentos. Peligros físicos. Peligros químicos. Peligros biológicos. Tema 3. Riesgos alimentarios en la industria. El análisis del riesgo alimentario. Evaluación del riesgo alimentario. Gestión del riesgo alimentario. Comunicación del riesgo. La alertas alimentarias. Tema 4. Sistema de control basado en el sistema APPCC. Antecedentes históricos. Marco legal. Requisitos previos al APPCC. Características de un sistema APPCC. Tema 5. Aplicación del sistema APPCC. Los siete principios del APPCC. El concepto de punto crítico de control. Diseño y aplicación de un plan de 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 el **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 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.