Código: 28698
Curso: Análisis de peligros y puntos de control críticos en pescados y mariscos (APPCC)
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Con la realización del presente curso se espera que el alumnado sea capaz de desenvolverse dentro del sector e implantar un sistema de puntos críticos en la empresa alimentaria dedicada a la comercialización y manipulación de pescado y mariscos.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. PELIGROS EN LA ALIMENTACIÓN
Seguridad Alimentaria, Peligros Biológicos, Químicos y Físicos
Peligros en la alimentación
UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL APPCC
Definición y características
Conceptos básicos
Objetivos
Ventajas
UNIDAD DIDÁCTICA 3. AUTOCONTROL BASADO EN EL SISTEMA APPCC
Requisitos previos
Secuencia para la aplicación del sistema
Tablas de Gestión
Prerrequisitos de puntos críticos
UNIDAD DIDÁCTICA 4. VERIFICACIÓN DE UN SISTEMA APPCC
Verificación del Sistema APPCC
Tipo de verificaciones: documentales, temperaturas, analítico, auditoría, otros
UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMA ISO 22000
La Norma ISO 22000
Familia ISO 22000
PARTES
Objetivos
Usuarios
Requisitos para organizaciones
Aspectos sobresalientes
UNIDAD DIDÁCTICA 6. APPCC PESCADOS Y MARISCOS
APPCC aplicado a la Comercialización de los Productos de la Pesca
Principios generales para la aplicación de un sistema de APPCC
Principios por los que se rige el sistema de APPCC
Etapas del sistema de APPCC en una empresa de venta minorista de productos de la pesca
Vida de un producto de la pesca en la venta minorista
Recepción de productos de la pesca
Almacenamiento de los productos de la pesca
Recepción y almacenamiento de envases y embalajes de productos de la pesca
Manipulación de los productos de la pesca
Exposición y suministro al consumidor de productos de la pesca
Elaboración del diagrama de flujo y de la tabla de gestión
Prerrequisitos del sistema de APPCC para una empresa de venta minorista de productos de la pesca
Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
Plan de control de aguas
Plan de limpieza y desinfección

Plan de desinsectación y desratización
Plan de formación de manipuladores
Plan de control de proveedores
Plan de trazabilidad
Plan de transporte de productos de la pesca
Buenas prácticas de manufactura en la empresa minorista de productos de la pesca
Requisitos generales para los locales
Requisitos específicos de los locales donde se preparan, tratan o transforman los productos de la pesca
Requisitos generales para el transporte de productos de la pesca
Requisitos del equipo
Desperdicios de alimentos
Suministro de agua
Higiene personal
Disposiciones aplicables a los productos alimenticios