

Sistema APPC. Legislación sanitaria

Sistema APPC. Legislación sanitaria

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

INTRODUCCIÓN

1. LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN.

1.1. Legislación General

1.2. Legislación sobre Etiquetado

1.3. Legislación sobre Envasado

1.4. Legislación sobre Comidas Preparadas

1.5. Legislación sobre Almacenamiento

1.6. Legislación sobre Detergentes

1.7. Legislación sobre Formación

1.8. Legislación sobre Control

1.9. Legislación sobre Vehículos

1.10. Legislación sobre Instalaciones

© icaformación2026

1.11. Legislación sobre Agua

1.12. Legislación sobre Autorizaciones y Registros

2. HIGIENE ALIMENTARIA.

2.1. Principios generales del Codex Alimentarius sobre higiene de los alimentos

2.2. Ámbito de aplicación

2.3. Producción primaria

2.4. Proyecto y construcción de las instalaciones

2.5. Control de las operaciones

2.6. Instalaciones: mantenimiento y saneamiento

2.7. Instalaciones: higiene personal

2.8. Transporte

2.9. Información sobre los productos y sensibilización de los consumidores

2.10. Capacitación

3. PELIGROS ALIMENTARIOS.

3.1. Introducción

3.2. Peligros alimentarios

3.3. Factores que influyen en el crecimiento bacteriano

3.4. Principales enfermedades alimentarias. Alimentos implicados. Medidas preventivas

© icaformación2026

3.5. Aplicación del Sistema APPCC

4. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

4.1. Contaminación de los Alimentos

4.2. Tipos de Contaminación cruzada

4.3. Alteración de los Alimentos

4.4. Condiciones de almacenamiento, conservación, transporte y venta

4.5. Requisitos de los locales de empresas alimentarias

4.6. Requisitos de los locales donde se preparan, tratan o transforman los alimentos

4.7. Requisitos del medio de transporte

4.8. Requisitos del equipo

4.9. Desperdicios de alimentos

4.10. Productos alimenticios

4.11. Requisitos de las comidas preparadas

4.12. Control de microorganismos

4.13. Condiciones que influyen en la acción antimicrobiana de un agente

4.14. Control de los microorganismos por agentes físicos

4.15. Higiene en la Industria. Influencia en la proliferación de microorganismos

4.16. Factores que condicionan la capacidad de proliferación de los

© icaformación2026

microorganismos en un alimento

5. HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR.

5.1. Introducción

5.2. Manipuladores de alimentos

6. SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC.

6.1. Introducción

6.2. Responsabilidad de la empresa

6.3. Diagnóstico previo a la implantación de un sistema APPCC

6.4. Principios del Sistema APPCC

6.5. Diagramas de Flujos

6.6. Documentación del Sistema

6.7. Registros del Sistema APPCC

6.8. Integración de los siete principios del sistema APPCC y la norma ISO

9001:2000

INFORMACIÓN ÚTIL:

Trazabilidad

Legislación General

Legislación sobre Etiquetado

Legislación sobre Envasado

Legislación sobre Comidas Preparadas

© icaformación2026

Legislación sobre Almacenamiento

Legislación sobre Detergentes

Legislación sobre Formación

Legislación sobre Control

Legislación sobre Vehículos

Legislación sobre Instalaciones

Legislación sobre Agua

Legislación sobre Autorizaciones Y Registros

Directorio de Internet de Comunidades Autónomas

Direcciones Útiles de Internet

Enlaces de Interés APPCC

Bibliografía

© icaformación2026