

APPCC para productos cárnicos

APPCC para productos cárnicos

Duración: 60 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

OBJETIVOS: Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) y un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) En la comercialización de Productos Cárnicos. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas de la rama de comercialización de productos cárnicos. Sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.

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:

1 Objetivos
1.1 Principios generales del codex sobre higiene de los alimentos

2 Ámbito de aplicación
2.1 Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores
2.2 Utilización
2.3 Definiciones

3 Producción primaria
3.1 Higiene del medio
3.2 Producción higiénica de materias primas de los alimentos
3.3 Manipulación, almacenamiento y transporte
3.4 Limpieza, mantenimiento e higiene del personal

4 Proyecto y construcción de las instalaciones
4.1 Emplazamiento
4.2 Edificios y salas
4.3 Equipo
4.4 Servicios

5 Control de las operaciones
5.1 Control de los riesgos alimentarios
5.2 Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene
5.3 Requisitos relativos a las materias primas
5.4 Envasado
5.5 Agua
5.6 Dirección y supervisión
5.7 Documentación y registros
5.8 Procedimientos para retirar alimentos

6 Instalaciones
6.1 Mantenimiento y limpieza

© icaformación2026

6.2 Programa de limpieza
6.3 Sistemas de lucha contra las plagas
6.4 Tratamiento de los desechos
6.5 Eficacia de la vigilancia

7 Instalaciones - higiene personal

7.1 Estado de salud
7.2 Enfermedades y lesiones
7.3 Aseo personal
7.4 Comportamiento personal
7.5 Visitantes

8 Transporte

8.1 Consideraciones generales
8.2 Requisitos
8.3 Utilización y mantenimiento

9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores

9.1 Identificación de los lotes
9.2 Información sobre los productos
9.3 Etiquetado
9.4 Información a los consumidores

10 Capacitación

10.1 Conocimientos y responsabilidades
10.2 Programas de capacitación
10.3 Instrucción y supervisión
10.4 Capacitación de actualización de los conocimientos

11 Sistema de análisis de peligros

11.1 Preámbulo
11.2 Definiciones
11.3 Principios del sistema de HACCP
11.4 Directrices para la aplicación del sistema de HACCP
11.5 Aplicación

12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos

12.1 Introducción
12.2 Definición de criterios microbiológicos
12.3 Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos
12.4 Fines y aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos
12.5 Consideraciones generales para la aplicación de criterios microbiológicos
12.6 Aspectos microbiológicos de los criterios
12.7 Planes de muestreo métodos y manipulación
12.8 Presentación de informes

13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos

13.1 Introducción
13.2 Ámbito de aplicación
13.3 Definiciones
13.4 Principios de la evaluación de riesgos microbiológicos
13.5 Directrices para la aplicación

14 Caso Práctico

14.1 Caso práctico

© icaformación2026

15 APPCC para productos cárnicos

15.1 Introducción
15.2 Documentación de un sistema APPCC y una GPCH
15.3 Requisitos para una práctica correcta de higiene
15.4 Condiciones aplicables a los productos
15.5 Aspectos a contemplar

16 Formación de trabajadores

16.1 Responsables del diseño y ejecución de las actividades
16.2 Actividades formativas y su contenido
16.3 Medidas de control
16.4 Registros

17 Condiciones y mantenimiento de locales y equipos

17.1 Condiciones y mantenimiento de los establecimientos
17.2 Actividades a realizar
17.3 Medidas de control
17.4 Registros

18 Limpieza y desinfección

18.1 Actividades a realizar
18.2 Medidas de control
18.3 Registros

19 Control de plagas

19.1 Actividades a realizar
19.2 Medidas de control
19.3 Registros

20 Abastecimiento de agua

20.1 Actividades a realizar
20.2 Medidas de control
20.3 Registros

21 Buenas prácticas de manipulación y elaboración

21.1 Condiciones sanitarias de manipulación y comercialización
21.2 Medidas de control
21.3 Registros

22 Trazabilidad

22.1 Trabajabilidad
22.2 Actividades a contemplar
22.3 Registros

23 Requisitos para un plan APPCC

23.1 Introducción
23.2 Requisitos generales
23.3 Descripción del producto
23.4 Uso de los productos y población de destino
23.5 Diagramas de flujo
23.6 Análisis de peligros
23.7 Medidas preventivas
23.8 Puntos de control crítico - PCC
23.9 Límites críticos
23.10 Medidas de vigilancia
23.11 Acciones correctoras

© icaformación2026

23.12 Verificaciones
23.13 Registros

24 Anexos
24.1 Anexo 1
24.2 Anexo 2
24.3 Anexo 3
24.4 Anexo 4
24.5 Anexo 5
24.6 Anexo 6
24.7 Anexo 7
24.8 Anexo 8
24.9 Anexo 9
24.10 Anexo 10
24.11 Anexo 11
24.12 Anexo 12
24.13 Anexo 13
24.14 Anexo 14
24.15 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2026