

Sistema APPCC

Sistema APPCC

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:

1. Introducción. ¿Qué es el sistema APPCC? La Agencia Española de Seguridad Alimentaria. La misión de la AESA. Estatuto legal de la AESA. Las agencias de seguridad alimentaria en nuestro entorno. **2. El Codex Alimentarius.** ¿Qué es? Los logros del Codex. Orígenes. El sistema del Codex. Temas básicos sobre Higiene de los Alimentos. Objetivos. Ámbito de aplicación y utilización. Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su aplicación. **3. Principios generales del Sistema APPCC.** Principios del Sistema APPCC. Aplicación de los principios del sistema APPCC. Capacitación y Formación. El Control y la Auditoría Interna. Cuadro de Gestión. Diagrama de Gestión. **4. La gestión de personal en la higiene alimentaria.** La formación. Políticas de Higiene en Restauración. Los Estándares de Higiene del Personal. La Selección del Personal. Las Responsabilidades Higiénicas. **5. Las Instalaciones.** Planificación y Diseño. Los flujos de trabajo. Las interacciones entre áreas de trabajo. Separación de áreas funcionales. Los Espacios en Restauración. El emplazamiento. Suelos, paredes y techos. Puertas y ventanas. Áreas de trabajo y accesorios. Otras instalaciones. **6. Los Equipos.** El mantenimiento de los equipos. La selección del equipo. **7. Proveedores. Recepción de mercancías.** El Registro Sanitario de Industrias. El Transporte. La Recepción de Mercancías. Posibles irregularidades en las compras. **8. Almacenamiento de mercancías.** Los envases y embalajes. El almacenamiento en Seco. Almacenamiento de Alimentos en Refrigeración. Almacenamiento de Alimentos en Congelación. La Descongelación de Alimentos. La Rotación de Mercancías. **9. Preparación y Manipulación de Alimentos.** La contaminación cruzada. 10. Métodos de concinado. Cocción y Recalentamiento. Las Temperaturas. Los sistemas de cocinado. El mantenimiento en caliente de los alimentos. Las Recetas. **11. Infestaciones. Plagas y Peligros.** Los Roedores y sus tratamientos. Los insectos y sus tratamientos. Principales Bacterias y Virus causantes de intoxicaciones. **12. La Limpieza y Desinfección.** El proceso de limpieza. Elementos de limpieza. Recomendaciones. Equipos de limpieza. Gestión de las Basuras. **13. El agua potable.** La Legionelosis. Prevención y Control de Legionela. **14. Las Intoxicaciones y Emergencias.** Análisis de Alimentos y Superficies. Procedimientos a seguir en caso de Intoxicación Alimentaria. La Gestión Alimentaria frente a Emergencias. Registro de Acciones Correctoras. Registro Recogida Muestras Menús. Recogida Muestras Eventos. **15. Legislación Básica Completa de Higiene Alimentaria. 16. El Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria. 17. Vocabulario de Higiene Alimentaria. Bibliografía.**

© icaformación2026