

CURSO APPCC/HACCP

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

1.- OBJETIVOS DEL CURSO

Dar a conocer el funcionamiento del sistema de calidad APPCC “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico”, su historia y fundamentos, desarrollo y aplicaciones, así como sobre los aspectos legales y el diseño y la implantación práctica de programas APPCC en la industria alimentaria.



2.- PERFIL DEL ALUMNO

Empleados en el sector y personal que desea incorporarse a este área laboral. Estudiantes en último año de carrera y licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Biología, técnicos de laboratorio. Trabajadores relacionados con la Calidad en industrias alimentarias.

3.- MODALIDADES:

MODALIDAD	Nº DE HORAS	PRECIO
On-Line	30 horas	210 €

4.- METODOLOGÍA

Al ser un curso modalidad On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Al ser un curso modalidad a On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Para realizar la matrícula en el curso el alumno recibirá una ficha de inscripción junto con el número de cuenta.

Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe acceso al aula de formación.

Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así como número de teléfono y e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad.

Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentará el test de evaluación o Actividad que corresponda.

El curso de **“APPCC/HACCP. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO”** es un curso de **30** horas de duración total impartida en la modalidad On-Line.

El curso consta de los siguientes contenidos:

- 1.- EL SISTEMA APPCC.**
- 2.- FASES DEL ESTUDIO APPCC.**
- 3.- VERIFICACIÓN DEL SISTEMA APPCC.**
- 4.- DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES.**
- 5.- TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**
- 6.- AUTOCONTROL EN RESTAURACIÓN**
- 7.- HIGIÉNE EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**
- 8.- EJERCICIOS PRÁCTICOS**

5.- CERTIFICADO / TÍTULO

Se extenderá a las personas que superen las pruebas un Certificado de aprovechamiento del curso de **“APPCC/HACCP. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO”** por un total de 30 horas lectivas en modalidad online

6.- BONIFICACIONES EN LA FORMACIÓN:

Somos Centro Organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante la Fundación Tripartita.

Para trabajadores en activo:

Bonificable para trabajadores en activo a través del Crédito de Formación anual para empresas, por Fundación Tripartita.

Imprescindible ser trabajador por cuenta ajena, en activo durante todo el curso. No aplicable a trabajadores autónomos.