

26 de marzo

---

PRINCIPIOS DE HIGIENE Y  
SEGURIDAD ALIMENTARIA.  
INTRODUCCIÓN AL APPCC

3 h



01

## PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

## METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

## OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

## PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

## MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

## PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

## TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

## INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

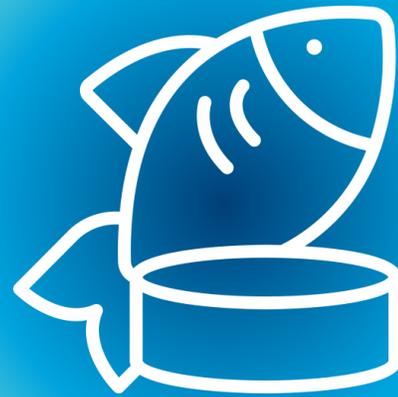


Zona interactiva

Haz clic en las secciones

# PRESENTACIÓN

En este curso, profundizarás en los principios fundamentales para garantizar la seguridad en la industria mar-alimentaria. Abordaremos temas clave como el control de riesgos microbiológicos, químicos y físicos, la importancia de la temperatura en los productos pesqueros, la prevención de la contaminación cruzada y el manejo de alérgenos. Además, se introducirá el sistema APPCC para la gestión de peligros, con un enfoque práctico y dinámico que te permitirá aplicar estos conocimientos en tu entorno laboral y asegurar el cumplimiento de la normativa vigente.





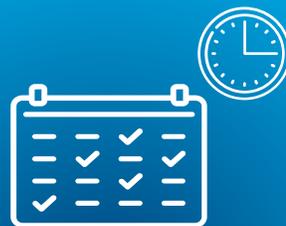
## AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



## DOCENTE

---



## FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Miércoles, 26 de marzo de 2025  
De 10:00 a 14:00 horas  
(3 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CECOPESCA con amplia experiencia profesional.

PRINCIPIOS DE HIGIENE Y  
SEGURIDAD ALIMENTARIA.  
INTRODUCCIÓN AL APPCC



## METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

## AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

PRINCIPIOS DE HIGIENE Y  
SEGURIDAD ALIMENTARIA.  
INTRODUCCIÓN AL APPCC

## OBJETIVOS

01  
Garantizar la seguridad alimentaria en la industria mar-alimentaria mediante el control de riesgos microbiológicos, químicos y físicos en productos pesqueros.

02  
Aplicar buenas prácticas de higiene y manipulación para prevenir la contaminación cruzada, controlar la temperatura y gestionar alérgenos en productos marinos.

03  
Introducir y aplicar el sistema APPCC para la identificación y gestión de peligros, asegurando el cumplimiento de la normativa vigente en el sector.





## PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Todas las personas profesionales que manipulen alimentos directa o indirectamente, por ejemplo: personas en contacto con los alimentos durante el proceso de fabricación, transformación y/o envasado. Personas encargadas del almacenaje, transporte, distribución y suministro de alimentos. Personas que se dedican a la compra y/o venta de alimentos.

## MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como documentación adicional complementaria.



## Principios de higiene y seguridad alimentaria. introducción al APPCC (3 h)

### Módulo I. Higiene y Seguridad Alimentaria en la industria alimentaria.

- Higiene y Seguridad Alimentaria.
- Marco normativo aplicable a la industria alimentaria.
- Los alimentos. Composición de los alimentos y factores que favorecen la alteración. Importancia de la temperatura.
- Infecciones e intoxicaciones alimentarias más frecuentes. Manifestaciones y causas.
- Contaminación de los alimentos. Peligros físicos, químicos y biológicos. Contaminación cruzada. Medidas preventivas para la minimización o eliminación de los riesgos.
- Los alérgenos. Condiciones especiales de producción.
- Higiene corporal, del vestuario y buenas prácticas de manipulación.
- Prácticas correctas de higiene para cada puesto de trabajo y sus fundamentos.
- Prácticas incorrectas de higiene para cada puesto de trabajo y sus consecuencias.

Principios de higiene y seguridad alimentaria. introducción al APPCC.  
(3 h)

Módulo II. El sistema de autocontrol en la industria alimentaria.

- Las instalaciones y los prerrequisitos.
- Las buenas prácticas de fabricación / manipulación.
- El sistema APPCC.
- Importancia de la trazabilidad y su papel en las alertas alimentarias.
- Conocimientos del Sistema de Autocontrol implantado en la empresa relacionado con el puesto de trabajo y su papel dentro del mismo.

# TARIFAS FORMATIVAS

## PRINCIPIOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. INTRODUCCIÓN AL APPCC.

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

150 € (Precio con IVA 181,50 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

200 € (Precio con IVA 242 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

**Formación bonificable**  
hasta un máximo de **39 €**  
por participante

# INSCRIPCIÓN



## Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



## Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.



## PRINCIPIOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. INTRODUCCIÓN AL APPCC.

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

02

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

# ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

[formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

