

SISTEMA APPCC

Teleformación

35 h

- 01
- 02
- 03
- 04
- 05
- 06
- 07
- 08

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

METODOLOGÍA

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

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

TARIFAS FORMATIVAS

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

INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



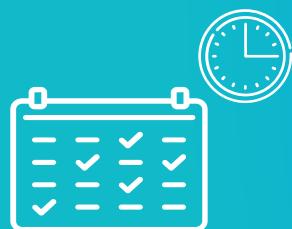
PRESENTACIÓN

El curso on-line de Sistema APPCC está especialmente diseñado para profesionales del sector mar-alimentario, donde garantizar la inocuidad de los alimentos es esencial para prevenir riesgos sanitarios. A través de una formación práctica y flexible, aprenderás a implementar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), un estándar internacional clave en seguridad alimentaria. Además, dominarás las herramientas necesarias para gestionar y controlar los procesos, protegiendo la salud de los consumidores y asegurando el cumplimiento de la normativa legal vigente, imprescindible para las empresas del sector mar-alimentario.



Teleformación

Modalidad de aprendizaje flexible que utiliza tecnologías de comunicación y el campus virtual #somosANFACO para la impartición de formación especializada. Permite a las personas participantes acceder al contenido desde cualquier lugar con conexión a internet, adaptando el aprendizaje a sus propios horarios y ritmos.



FECHAS Y HORARIO

Inscripción abierta
permanentemente



DOCENTE

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CYTMA con más de 10 años de experiencia profesional.



METODOLOGÍA

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

La formación a través del teleformación 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.



TELEFORMACIÓN

El curso se celebra a través de teleformación y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa con sus claves de acceso.



OBJETIVOS

Unidad Didáctica 1. Introducción, antecedentes y definición del sistema APPCC

- ✓ Conocer los antecedentes y el origen del Sistema APPCC, así como la normativa de referencia.
- ✓ Comprender el significado del sistema de APPCC y su caracterización.

Unidad Didáctica 2. Ventajas y dificultades de la implantación del sistema de APPCC

- ✓ Conocer las ventajas de la implantación de un Sistema APPCC
- ✓ Conocer las dificultades que pueden tener lugar al implantar un Sistema APPCC.

Unidad Didáctica 3. Prerrequisitos

- ✓ Definir y enumerar los prerrequisitos de un plan APPCC.
- ✓ Conocer las características de cada prerrequisito.

Unidad Didáctica 4. Trazabilidad

- ✓ Definir el concepto de trazabilidad.
- ✓ Comprender cómo se define el lote.
- ✓ Conocer la trazabilidad a lo largo de la cadena alimentaria.
- ✓ Comprender el sistema de retiradas y alertas.

OBJETIVOS



Unidad Didáctica 5. Sistema APPCC

- ✓ Definir y enumerar algunos conceptos sobre Sistema APPCC.
- ✓ Exponer las para la realización de un plan APPCC.
- ✓ Tratar el desarrollo del plan APPCC.
- ✓ Estudiar la determinación de los puntos de control críticos (PCCs).
- ✓ Abordar la verificación, revisión y registros del plan.

Unidad Didáctica 6. Cultura de la calidad

- ✓ Tratar el concepto de control de cultura de la calidad.
- ✓ Comprender el establecimiento de un plan de cultura de la calidad.
- ✓ Conocer un gráfico DAFO y otras acciones para la implantación de una buena cultura de la calidad.

SISTEMA APPCC



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Profesionales del sector alimentario con responsabilidad directa en la implantación y/o supervisión del sistema APPCC. Especialmente dirigido a miembros del equipo APPCC.

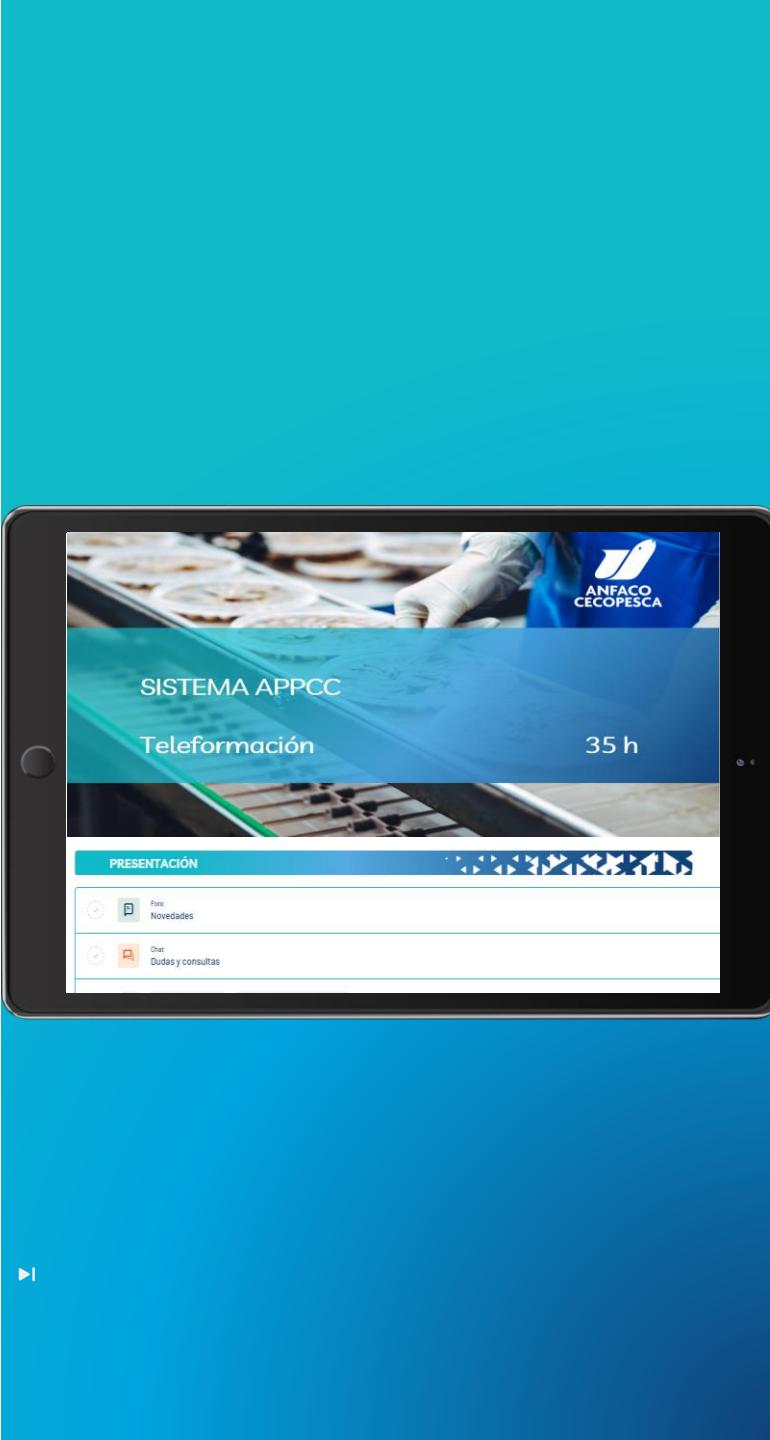
MATERIAL DIDÁCTICO

Redefinimos los estándares de aprendizaje con videoclases envolventes, material interactivo y actividades. ¡Cada sesión es una oportunidad de crecimiento y aprendizaje!

Tendrás la máxima flexibilidad, para hacer la formación a tu ritmo y obtendrás un feedback instantáneo que te permitirá medir tu progreso.

Una combinación idónea de casos prácticos que te permitirán aplicar tus conocimientos en situaciones reales y foros de debate, donde compartir ideas y experiencias con participantes de todo el mundo.

Todas las contribuciones y una tutorización altamente cualificada harán de este entorno educativo una experiencia única.



Sistema APPCC (35 h)

Unidad Didáctica 1. Introducción, antecedentes y definición del sistema APPCC

Material interactivo

Introducción

Objetivos

Mapa conceptual

1. Introducción y antecedentes

2. Definición del sistema

Resumen

Videoclase

Caso práctico

Autoevaluación

Unidad Didáctica 2. Ventajas y dificultades de la implantación de un sistema APPCC

Material interactivo

Introducción

Objetivos

Mapa conceptual

1. Ventajas de la implantación del sistema APPCC
2. Dificultades de la implantación del sistema APPCC

Resumen

Videoclase

Caso práctico

Autoevaluación

PROGRAMA FORMATIVO

Unidad Didáctica 3. Prerrequisitos

Material interactivo

Introducción

Objetivos

Mapa conceptual

1. Definición de prerrequisito

2. Plan de control del agua

3. Plan de formación

4. Control de proveedores

5. Plan de mantenimiento y calibración de equipos

6. Control de plagas

7. Gestión de residuos y subproductos

8. Plan de limpieza y desinfección

9. Buenas prácticas de fabricación

10. Buenas prácticas de higiene

Resumen

Videoclase

Caso práctico

Autoevaluación

SISTEMA APPCC



- Unidad Didáctica 4. Trazabilidad
- Material interactivo
- Introducción
- Objetivos
- Mapa conceptual
- 1. Definición de trazabilidad
- 2. Lote
- 3. Trazabilidad a lo largo de la cadena
- 4. Retiradas y alertas
- Resumen
- Videoclase
- Caso práctico
- Autoevaluación

Unidad Didáctica 5. Sistema APPCC

Material interactivo

Introducción

Objetivos

Mapa conceptual

1. Conceptos y definiciones
2. Etapas para la realización de un APPCC
3. Desarrollo del plan APPCC
4. Determinación de los PCCs
5. Verificación, revisión y registros

Resumen

Videoclase

Caso práctico

Autoevaluación

- Unidad Didáctica 6. Cultura de la calidad
- Material interactivo
- Introducción
- Objetivos
- Mapa conceptual
- 1. Control de la cultura de la calidad
- 2. Establecimiento del plan
- 3. Gráfico DAFO
- Resumen
- Videoclase
- Caso práctico
- Autoevaluación

Formación
bonificable al
100%

FUNDAE

TARIFAS FORMATIVAS

SISTEMA APPCC

Asociado a ANFACO-CYTMA:

195 € (Precio con IVA 235,95 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

255 € (Precio con IVA 308,55 €)

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

INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción abierto.

[¡Inscríbete aquí!](#)

Nos pondremos inmediatamente en contacto contigo.

Una vez formalizada tu inscripción, se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar y se te enviarán las claves de acceso para la realización de la formación



INSCRIPCIÓN ABIERTA

ANFACO-CYTMA

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

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

