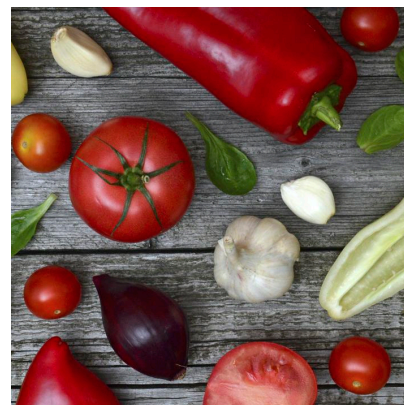









## APPCC PARA PRODUCTOS CÁRNICOS



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 30 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 30 H
	<b>Familia:</b> HOSTELERÍA Y TURISMO <b>Área:</b> NO PRL		
	<b>Dirigido a:</b> - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	<b>Objetivos:</b> 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		
	<b>Metodología:</b> Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumn@ interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	<b>Contenidos:</b> 1 Objetivos 2 Ámbito de aplicación 3 Producción primaria 4 Proyecto y construcción de las instalaciones 5 Control de las operaciones 6 Instalaciones		

- 7 Instalaciones - higiene personal
- 8 Transporte
- 9 Información de los productos y sensibilización de los consumidores
- 10 Capacitación
- 11 Sistema de análisis de peligros
- 12 Principios de la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos
- 13 Directrices para la evaluación de riesgos microbiológicos
- 14 Caso Práctico
- 15 APPCC para productos cárnicos
- 16 Formación de trabajadores
- 17 Condiciones y mantenimiento de locales y equipos
- 18 Limpieza y desinfección
- 19 Control de plagas
- 20 Abastecimiento de agua
- 21 Buenas prácticas de manipulación y elaboración
- 22 Trazabilidad
- 23 Requisitos para un plan APPCC