Ficha de la Acción Formativa | Ref. **2677**

APPCC PARA PRODUCTOS CÁRNICOS

ONLINE

Duración: 30 H	**Horas presenciales:** 0 H	**Horas online:** 30 H

Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO
Área: NO PRL

Dirigido a:
- 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.

Objetivos:
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

Metodología:
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.

Contenidos:
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