

Sistema APPCC. Panadería y pastelería

Sistema APPCC. Panadería y pastelería

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Con este material se pretende obtener una idea general sobre los requisitos exigidos y establecidos para salvaguardar la inocuidad de los alimentos dentro de la cadena alimentaria de manera específica en el sector de panaderías y pastelerías, centrándonos en los principios del APPCC de estos sectores, como herramienta en materia de seguridad alimentaria, los principios y metodología de aplicación y el desarrollo de los programas de prerrequisitos que lo complementan. Además de obtener una visión general sobre los elementos que pueden generar peligros y producir perdida de la inocuidad dentro del sector de panaderías y pastelerías.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

1 LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. INTRODUCCIÓN 1.1 Consideraciones previas 1.2 Repercusiones de la Seguridad Alimentaria 2 SISTEMA APPCC 2.1 Historia del APPCC 3 CONCEPTO DE APPCC 3.1 El Sistema APPCC y Definiciones 3.2 Principios del Sistema de APPCC 3.3 Directrices para la aplicación de APPCC 4 ETAPAS PREVIAS 4.1 Equipo Encargado de APPCC 4.2 Descripción del producto e identificación del uso final 4.3 Definición del Diagrama de Flujo 5 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EL ANÁLISIS DE PELIGROS 5.1 Posibles Peligros 5.2 Fuentes de Información para el Análisis de Peligros 5.3 Análisis de Peligros 5.4 Medidas de Control 6 DETERMINACIÓN DE LOS PUNTOS DE CONTROL 6.1 Puntos Críticos de Control (PCC) 6.2 Examen de los peligros identificados 7 ESTABLECIMIENTO DE LIMITES CRITICOS 7.1 Límites Críticos 7.2 Límites Operativos. 8 ESTABLECIMIENTO DE SISTEMA DE VIGILANCIA 8.1 La Vigilancia 8.2 Diseño de un Sistema de Vigilancia 9 ESTABLECIMIENTO DE MEDIDAS CORRECTORAS 9.1 Establecimiento de las Medidas Correctoras 9.2 Procedimientos para adoptar Medidas Correctoras 10 ESTABLECIMIENTO DE SISTEMA DE VERIFICACIÓN 10.1 Verificación 10.2 Descripción de las actividades de Verificación 11 ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO 12 PREREQUISITOS DE HIGIENE 12.1 Introducción 12.2 Control del agua potable 12.3 Control de plagas: desratización y desinsectación 12.4 Higiene de Locales, Instalaciones, enseres y Equipos 12.5 Mantenimiento de Instalaciones 12.6 Trazabilidad y Proveedores 12.7 Mantenimiento de la cadena de frío 12.8 Formación de los manipuladores 12.9 Control de Residuos 13 SECTOR PASTELERÍAS/PANADERÍAS 13.1 Practicas correctas de higiene 13.2 Características especificas de los alimentos 14 CUETIONARIO DE EVALUACIÓN 15 BIBLIOGRAFIA /

© icaformación2026