

Sistema APPCC RD 1086 2020

Sistema APPCC RD 1086 2020

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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:

Como objetivo general, este contenido capacita al alumnado en la comprensión, diseño, implementación y supervisión de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), conforme a la normativa vigente, aplicando sus principios fundamentales y planes de apoyo para garantizar la seguridad alimentaria en cualquier etapa de la cadena alimentaria. Como objetivos específicos podemos mencionar: ? Conocer el origen, fundamentos y marco legal del sistema APPCC, así como sus ventajas e inconvenientes, los prerrequisitos necesarios y su vinculación con el Codex Alimentarius. ? Identificar y aplicar los siete principios básicos del sistema APPCC, incluyendo el análisis de peligros, la determinación de PCC, y el diseño de sistemas de vigilancia, corrección, verificación y documentación. ? Desarrollar correctamente todas las etapas del proceso de aplicación del APPCC, desde la caracterización del producto hasta la verificación del sistema, integrando medidas preventivas y herramientas de control. ? Reconocer y aplicar los principales planes de apoyo (formación, limpieza, plagas, trazabilidad, mantenimiento, etc.) como base operativa imprescindible para el funcionamiento eficaz del sistema APPCC. ? Implementar procedimientos de verificación, validación y auditoría del sistema APPCC, evaluando la eficacia de los controles establecidos y asegurando la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria. Qué incluye este contenido: ? Manual para crear un Plan APPCC ? 10 Supuestos prácticos ? 26 Vídeos ? 24 Guías y presentaciones ? 16 recursos descargables ? Glosario de términos con definiciones clave

ÍNDICE 43420 SISTEMA APPCC RD 1086/2020 TEMA 1 SISTEMA APPCC ? Definición y origen ? Prerrequisitos del sistema ? Legislación vigente ? Ventajas e inconvenientes ? Plan de APPCC ? Codex Alimentarius ? Resumen Tema 1 TEMA 2 LOS SIETE PRINCIPIOS DEL SISTEMA APPCC ? Análisis de Peligros ? Identificar los Puntos de Control Crítico (PCC) ? Establecer los límites críticos ? Establecer un sistema de vigilancia de los PCC ? Establecer las acciones correctivas ? Establecer un sistema de verificación ? Crear un sistema de documentación ? Resumen Tema 2 TEMA 3 APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC ? Etapas del sistema ? Relación de los datos relativos al producto ? Identificación de la utilización prevista del producto ? Elaboración y confirmación del diagrama de flujo ? Análisis de Riesgos y Medidas Preventivas ? Determinación de los Puntos de Control Críticos (PCC) ? Establecimiento de un sistema de vigilancia de los PCC ? Establecimiento de acciones correctoras ? Comprobación del sistema ? Establecimiento de un sistema de documentación y registro ? Resumen Tema 3 TEMA 4 PLANES DE APOYO ? Plan de Formación ? Plan de Limpieza y Desinfección ? Plan de Control de Plagas ? Plan de Buenas Prácticas de Fabricación y Manipulación ? Plan de Homologación de Proveedores ? Plan de Identificación y Trazabilidad ? Plan de Control de Agua ? Plan de Control de Residuos ? Plan de Mantenimiento ? Resumen Tema 4 TEMA 5 PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACIÓN ? Procedimientos de

© icaformación2026

verificación y validación del sistema ? Plan de Auditorías ? Resumen Tema 5 ANEXO ? Bibliografía ? Glosario de términos ? Supuestos prácticos

© icaformación2026