


## **INAD022PO IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL (APPCC) EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA**



9 Avd/ Galaroza 12A, Of.20 21006 Huelva ☎ 959 830 780 / 640 798 742 © info@inafe.es inafe.es  **INAFE**

### **180,00 € - 250,00 €**

Este Curso INAD022PO IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL (APPCC) EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD022PO IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL (APPCC) EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir las técnicas, herramientas e implantar un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC en la elaboración de productos de pesca.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

<b>Duración</b>	<a href="#">70 h</a>
<b>Modalidad</b>	<a href="#">Online</a>
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS PRINCIPIOS DEL APPCC

1. Principios generales del Codex Alimentarius
2. Los 7 principios de sistema APPCC
3. Sistemas de autocontrol (GPCH y APPCC)
4. Normativa higiénico-alimentaria
5. Normativa alimentaria específica aplicable

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA ACTIVIDAD

1. Clasificación, características y aprovechamiento de los peces, mariscos y otros productos pesqueros
2. Tipos y características del producto comercializado
3. Peces
4. Moluscos
5. Crustáceos
6. Anatomía, fisiología e histología, de pescados y mariscos
7. Alteraciones de los productos de la pesca
8. Aspectos microbiológicos de los productos pesqueros

9. Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación
10. Transformaciones y alteraciones que originan
11. Microorganismos: clasificación y efectos
12. Información obligatoria sobre los productos de la pesca
13. Materias primas auxiliares:
14. El agua, características y cualidades
15. Ingredientes diversos: sal, azúcar, vinagre, aceite, especias y condimentos, otros productos
16. Aditivos
17. Alérgenos
18. Envasado y embalado del producto
19. Conservación del producto
20. Almacenamiento, distribución y vida útil
21. Principales peligros asociados al procesado de productos derivados de la pesca
22. Peligros físicos
23. Peligros químicos
24. Peligros biológicos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LOCALES DE ELABORACIÓN/MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA**

1. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
2. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos
3. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos
4. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación
5. Materiales y construcción higiénica de los equipos
6. Control de superficies

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANES PREVENTIVOS Y REQUISITOS GENERALES DE HIGIENE**

1. Plan de control de la Materias primas y de los proveedores
2. Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria
3. Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos
4. Plan de limpieza y de desinfección
5. Plan de mantenimiento de la cadena de frío
6. Plan de control de plagas
7. Plan de Gestión de residuos
8. Plan de Control de calidad del agua

## 9. Plan de Trazabilidad

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA**

1. Requisitos generales
2. Productos
3. Identificación del uso al que se destina el producto
4. Diagramas de flujo y caracterización de procesos
5. Análisis de peligros
6. Puntos de control crítico (PCC)
7. Límites críticos
8. Medidas de vigilancia
9. Acción correctora
10. Verificación
11. Registros
12. Ejemplos de programas y registros

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN A LAS NORMAS VOLUNTARIAS EN EL SECTOR ALIMENTARIO**

1. Norma UNE-EN ISO 22000:2005
2. Familia ISO 22000
3. PARTES
4. Objetivos
5. Usuarios
6. Requisitos para organizaciones
7. Norma BRC "British Retail Consortium
8. Características generales de la norma BRC
9. Alcance de la aplicación
10. Requisitos de cumplimiento de la norma
11. Certificación de la norma
12. Norma IFS "International Food Standard
13. Introducción y características generales de IFS
14. Normas IFS
15. Verificación
16. Proceso de certificación

