



**INESEM**  
Instituto Europeo de  
Estudios Empresariales

## ***Legislación Sanitaria y Sistema APPCC***

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

# Legislación Sanitaria y Sistema APPCC

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 0 € \*

**Modalidad:** A distancia

\* 100 % bonificable para trabajadores.

## Descripción

Formación sobre la legislación vigente en el ámbito de la sanidad y sobre el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos para evitar tomar alimentos contaminados e implantar el sistema de autocontrol APPCC en empresas



+ Información Gratis

## ***A quién va dirigido***

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

## ***Objetivos***

El presente curso pretende dar a conocer al alumno la legislación sanitaria aplicable en el sector alimentario, así como proporcionarle los conocimientos técnicos y teóricos necesarios para la elaboración e implantación y seguimiento del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

## ***Para que te prepara***

Te capacita para conocer la legislación sanitaria aplicable en el sector alimentario , así como te proporciona los conocimientos técnicos y teóricos necesarios para la elaboración e implantación y seguimiento del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

## ***Salidas laborales***

Laboratorios, sanidad

## Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



## Forma de subvención

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## Metodología

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 CDROM Multimedia cuenta con una serie de temas así como de ejercicios, que hará que su visionado y adquisición de conocimientos le resulte fácil y entretenido, pudiendo detenerse en las partes que le resulte mas interesantes, descargar la información que necesite para su posterior lectura, o adelantar material si lo desea.

La metodología a seguir es ir avanzando según le marque el profesor virtual, e ir dando respuesta a una serie de ejercicios tipo test que se presentan en el Cuaderno de Ejercicios.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el Cuaderno de Ejercicios. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas).

## Materiales didácticos

- CDROM 'Legislación Sanitaria y Sistema APPCC'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Licencia del Curso'



## Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta con rapidez.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



## ***Plazo de finalización***

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

## ***Campus virtual online***

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

## ***Club de alumnos***

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## ***Revista digital***

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

## Programa formativo

### TEMA 1. LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN.

Legislación general.  
Legislación sobre etiquetado.  
Legislación sobre envasado.  
Legislación sobre comidas preparadas.  
Legislación sobre almacenamiento.  
Legislación sobre detergentes.  
Legislación sobre formación.  
Legislación sobre control.  
Legislación sobre vehículos.  
Legislación sobre instalaciones.  
Legislación sobre agua.  
Legislación sobre autorizaciones y registros.

### TEMA 2. HIGIENE ALIMENTARIA.

Principios generales del Codex Alimentarius sobre higiene de los alimentos.  
Ámbito de aplicación.  
Producción primaria.  
Proyecto y construcción de las instalaciones.  
Control de las operaciones.  
Instalaciones: mantenimiento y saneamiento.  
Instalaciones: higiene personal.  
Transporte.  
Información sobre los productos y sensibilización de los consumidores.  
Capacitación.

### TEMA 3. PELIGROS ALIMENTARIOS.

Introducción.  
Peligros alimentarios.  
Factores que influyen en el crecimiento bacteriano.  
Principales enfermedades alimentarias. Alimentos implicados. Medidas preventivas.  
Aplicación del sistema APPCC.

### TEMA 4. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Contaminación de los alimentos.  
Tipos de contaminación cruzada.  
Alteración de los alimentos.  
Condiciones de almacenamiento, conservación, transporte y venta.  
Requisitos de los locales de empresas alimentarias.  
Requisitos de los locales donde se preparan, tratan o transforman los alimentos.  
Requisitos del medio de transporte.  
Requisitos del equipo.  
Desperdicios de alimentos.  
Productos alimenticios.  
Requisitos de las comidas preparadas.  
Control de microorganismos.  
Condiciones que influyen en la acción antimicrobiana de un agente.  
Control de los microorganismos por agentes físicos.  
Higiene en la industria. Influencia en la proliferación de microorganismos.  
Factores que condicionan la capacidad de proliferación de los microorganismos en un alimento.

### TEMA 5. HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR.

Introducción.

Manipuladores de alimentos.

**TEMA 6. SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC.**

Introducción.

Responsabilidad de la empresa.

Diagnóstico previo a la implantación de un sistema APPCC.

Principios del sistema APPCC.

Diagramas de flujos.

Documentación del sistema.

Registros del sistema APPCC.

Integración de los siete principios del sistema APPCC y la norma ISO 9001:2000.