



Código: 28636
Curso: Programa Superior de Auditor Experto
APPCC-HACCP
Modalidad: ONLINE
Duración: 180h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad también permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.

El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material online 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 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Además también dispondrá de una *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a disposición del alumno en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.

En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Requisitos previos

Estar en posesión de uno de los siguientes títulos:
Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).
Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio.
Título de Bachillerato.
Formación Profesional de Grado Medio.
Formación Profesional de Grado Superior.
Diplomatura Universitaria.
Licenciatura Universitaria o equivalente.
Grado Universitario o equivalente.

Salidas profesionales

Nuestros Programas Superiores están aprobados por nuestro **Centro de formación SECURSA** en uso de nuestra autonomía y auditados por el sello de calidad "**Comprehensive Training System**".

Están orientados a la formación avanzada y especialización profesional, ofreciendo un tipo de formación más flexible y diversificada, acorde a las demandas de la sociedad y orientados fundamentalmente a alternativas laborales en el ámbito de la empresa privada.

Objetivos

La implantación de sistemas de autocontrol en la industria alimentaria basados en el Sistema APPCC/HACCP es un método eficaz para prevenir riesgos por consumo de alimentos y es, desde hace varios años, una de las principales estrategias para mejorar la seguridad alimentaria. Este curso ofrece una formación para poder realizar Auditorías en APPCC-HACCP.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

Introducción

¿Qué es el sistema APPCC?

Origen del sistema APPCC

Definiciones

Principios del sistema APPCC

Razones para implantar un sistema APPCC

La aplicación del sistema APPCC

Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC

Capacitación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL

Introducción

Los peligros y su importancia

Tipos de peligros

Metodología de trabajo

Formación del equipos de trabajo

Puntos de control críticos y medidas de control

Elaboración de planos de instalaciones

Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

¿Qué es el plan APPCC?

Selección de un equipo multidisciplinar

Definir los términos de referencia

Descripción del producto

Identificación del uso esperado del producto

Elaboración de un diagrama de flujo

Verificar "in situ" el diagrama de flujo

Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control

Identificación de los puntos de control críticos

Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico

Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs

Establecer las acciones correctoras

Verificar el sistema

Revisión del sistema

Documentación y registro

Anexo. Caso práctico

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

Introducción

Diseño de planes generales de higiene

UNIDAD DIDÁCTICA 5. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA

APPCC

Introducción

Requisitos para la implantación

Equipo para la implantación

Sistemas de vigilancia

Registro de datos

Instalaciones y equipos

Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

Introducción

Norma ISO 19011. Directrices para la Auditoría de los Sistemas de Gestión de la Calidad y/o Ambiental

Origen de la Auditoría de Sistemas de Gestión

Objetivos de la Auditoría de Sistemas de Gestión

Fuentes de Información

Limitaciones de la Auditoría de Sistemas de Gestión

Independencia de los Auditores 190

Principios Profesionales

Riesgos en Auditoría

Pruebas y Evidencias en Auditoría

Enfoque de la Gestión de la Calidad Total a Medida

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN.

DOCUMENTOS DE TRABAJO E INFORMES DE AUDITORÍA

Introducción

Documentación de Trabajo

Informe de la Auditoría

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA AUDITORÍA DEL SISTEMA DE CALIDAD

Auditorías de Calidad

Introducción

Definiciones y Conceptos Asociados

Procedimiento

Seguimiento de las Acciones Correctoras

Calidad en la Auditoría

Métricas

Implantación de las Auditorías de Calidad en la Empresa