

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* dónde 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:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto
nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos 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 APPC-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