CURSO DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN CENTROS HORTOFRUTÍCOLAS

Modalidad formativa	**Formato asincrónico (Aula virtual)**
Código	**PCH-INC**
Duración	**25 horas**
Formación reglada	**No**
Bonificable FUNDAE	**Sí**

Objetivos

Formar a los trabajadores y responsables de calidad de centros hortofrutícolas sobre trazabilidad, aprendizaje del sistema APPCC, así como dotar a los alumnos de los conocimientos necesarios para implantar y mantener el sistema APPCC.

Destinatarios

- Personas interesadas en implantar un sistema APPCC en centros hortofrutícolas
- Trabajadores y manipuladores de alimentos de establecimientos del sector de la fruta y verdura.
- Responsables de calidad de centros hortofrutícolas

Requisitos necesarios para acceder al curso

No se requieren requisitos específicos previos a los alumnos para realizar este curso.

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

Av. Huelva, 18. Local 3 21200
Aracena, Huelva | 959 12 86 65
info@incedeca.com
WWW.INCEDECA.COM

Versión: marzo 2025

CURSO DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN CENTROS HORTOFRUTÍCOLAS

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1: ÁMBITO DE APLICACIÓN
1.1. El papel de la administración, el sector hortofrutícola y los consumidores
1.2. Conceptos y definiciones
UNIDAD DIDÁCTICA 2: PRODUCCIÓN PRIMARIA
2.1. Higiene del medio
2.2. Producción higiénica de materias primas de los alimentos
2.3. Manipulación, almacenamiento y transporte
2.4. Limpieza, mantenimiento e higiene personal
UNIDAD DIDÁCTICA 3: PROYECTO Y CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES
3.1. Emplazamiento
3.2. Edificios y salas
3.3. Equipamiento
3.4. Aseos y vestuarios
UNIDAD DIDÁCTICA 4: CONTROL DE LAS OPERACIONES
4.1. Control de los riesgos alimentarios
4.2. Aspectos fundamentales de los sistemas de control de la higiene
4.3. Requisitos relativos a las materias primas
4.4. Envasado de productos cárnicos
4.5. Abastecimiento de agua. Medidas de control
4.6. Dirección y supervisión de las operaciones
4.7. Documentación y registros
4.8. Procedimientos para retirar alimentos
4.9 Registros
UNIDAD DIDÁCTICA 5: INSTALACIONES
5.1. Mantenimiento y limpieza
5.2. Plan de limpieza y desinfección
5.3. Plan de control de plagas
5.4. Tratamientos de los residuos
5.5. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
5.6. Registros
UNIDAD DIDÁCTICA 6: HIGIENE PERSONAL Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y ELABORACIÓN
6.1. Estado de salud
6.2. Aseo personal
6.3. Conducta personal
6.4. Visitas
6.5. Medidas de control
6.6. Registros
UNIDAD DIDÁCTICA 7: TRANSPORTE
7.1. Consideraciones generales
7.2. Requisitos
7.3. Utilización y mantenimiento
UNIDAD DIDÁCTICA 8: INFORMACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y SENSIBILIZACIÓN DE LOS CONSUMIDORES. TRAZABILIDAD
8.1. Información de los lotes de producto
8.2. Etiquetado
8.3. Información a los consumidores
8.4. Registros
UNIDAD DIDÁCTICA 9: CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES
9.1. Conocimientos y responsabilidades
9.2. Programas de capacitación
9.3. Instrucción y supervisión
9.4. Capacitación de actualización de los conocimientos
9.5. Registros
UNIDAD DIDÁCTICA 10: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS
10.1. Definiciones
10.2. Principios del sistema APPCC
10.3. Directrices para la aplicación del sistema APPCC
10.4 Aplicación del sistema APPCC
UNIDAD DIDÁCTICA 11: CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS ALIMENTOS
11.1. Componentes de los criterios microbiológicos para los alimentos
11.2. Aplicación de los criterios microbiológicos para los alimentos
11.3. Planes de muestreo y manipulación
11.4. Informes microbiológicos
UNIDAD DIDÁCTICA 12: SISTEMA APPCC EN ALMACENES DE FRUTAS Y VERDURAS
12.1 Aspectos fundamentales en la implantación del sistema APPCC
12.2. Peligros en centros hortofrutícolas
12.3. Productos hortofrutícolas
12.4. Instalaciones
12.5. Superficie y utensilios
12.6. Equipos
12.7. Personal manipulador

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

Av. Huelva, 18. Local 3 21200
Aracena, Huelva | 959 12 86 65
info@incedeca.com
WWW.INCEDECA.COM

Versión: marzo 2025

Contenidos

12.8. Agua en contacto directo con el producto
12.9. Tratamientos químicos post-cosecha
12.10. Envases y material de envasado
12.11. Carga y transporte
UNIDAD DIDÁCTICA 13: REQUISITOS DEL PLAN APPCC
13.1. Requisitos generales
13.2. Descripción del producto
13.3. Diagramas de flujo
13.4. Análisis de peligros
13.5. Medidas preventivas
13.6. Puntos de control crítico
13.7. Límites críticos
13.8. Medidas de vigilancia
13.9. Acciones correctoras
13.10. Verificaciones
13.11. Registros

Metodología

La metodología de este curso se basa en la formación a distancia a través del Aula Virtual. Se trata de una plataforma de formación que permite al alumno/a acceder a los contenidos del curso y realizar consultas al equipo docente, así como disponer de los recursos y la ayuda que necesite en cualquier momento.

La plataforma está disponible 24 horas al día los 7 días de la semana, y a través de la misma el alumno/a podrá solicitar ayuda del profesorado en todo momento. El equipo docente procurará reforzar la autonomía del alumno/a en su proceso formativo, apoyando y aclarando todas sus dudas y dificultades surgidas en el desarrollo de la acción formativa.

El curso se lleva a cabo por tanto, a través de los distintos espacios que están disponibles en la plataforma y en los que el alumno/a puede consultar material formativo on-line, descargar información, realizar ejercicios prácticos y realizar test de comprobación de conocimientos adquiridos.

El alumno dispone de 3 meses para finalizar el curso.

El seguimiento del alumno/a y la evaluación de sus conocimientos son continuos a través del seguimiento periódico de los avances realizados y la participación del mismo en los Foros de Tutorías que ofrece la plataforma tecnológica que da soporte al curso.

Al final del curso se realizará un ejercicio de evaluación a través de la plataforma, consistente en un examen tipo test con 20 preguntas multirespuesta (cuatro opciones disponibles y sólo una de ellas es correcta), el alumno deberá contestar correctamente al menos el 60% de las preguntas, y dispondrá de un máximo de 2 intentos para ello.

Av. Huelva, 18. Local 3 21200
Aracena, Huelva | 959 12 86 65
info@incedeca.com
WWW.INCEDECA.COM

Versión: marzo 2025