



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

## **Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación**

Información gratis Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y

**en la Alimentación**

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación

# ***Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación***

**Duración:** 300 horas

**Precio:** 300 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación

## Descripción

La manipulación de alimentos engloba, además de una preparación teórica-práctica, una concienciación sobre las medidas de seguridad y una aplicación de prácticas saludables con efectos directos hacia el consumidor/cliente. Gracias al curso, el alumno alcanzará una visión global y completa compuesta por el compendio de funciones y conceptos que asedian el ámbito de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos. Nos acercamos a la concienciación de todos los profesionales del ámbito alimentario de la importancia de su labor, de sus buenas prácticas, ya que de ellos depende, en gran medida, que se extienda la seguridad alimentaria en la población.

## Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

[cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación

### A quién va dirigido

El presente curso está dirigido a todos aquellos profesionales que en su tarea laboral tengan cierta relación con los alimentos. En general a aquellas personas que se quieran adentrar en el mundo alimenticio, tengan conocimientos previos al respecto o no.

### Objetivos

- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.
- Adquirir conocimiento acerca de las prácticas de limpieza y desinfección de manera adecuada.
- Identificar los peligros y puntos de control críticos.
- Mejorar las medidas higiénicas en la manipulación de alimentos.
- Mejorar la salud alimentaria, tanto de los manipuladores de alimentos como de las personas para las que trabajan.

### Para que te prepara

A través de este curso el alumno conocerá en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, las enfermedades que se transmiten a través del mal uso o trato de los alimentos (legionelosis, por ejemplo), todo ello centrándonos en el marco normativo vigente que avala todo tipo de actuaciones adecuadas para el mantenimiento de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos. Conoceremos cómo se llevan a cabo las buenas prácticas en torno a la limpieza y desinfección, así como las claves para la implantación y mantenimiento de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

### Salidas laborales

Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Restaurantes, Camareros, Supermercados, Pequeños comercios alimentarios.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación

### Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR  
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL  
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



Titulación Avalada Para El  
Desarrollo De Las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación 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 (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación



### EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014  
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNACIONAL COMISION DE DISTANCE EDUCATION  
Con Estatuto Consultivo Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/4)

## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

## 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. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación

## Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación. Vol 1'
- Manual teórico 'Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación. Vol 2'
- CDROM 'Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación

## 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 en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación

## Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

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 de 3 meses.

## Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

## 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.

Información gratis Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## Programa formativo

# PARTE 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC Y MANIPULACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción a la seguridad alimentaria
2. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
3. La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"
4. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS

1. Introducción
2. Biología y ecología del agente causal
3. Cadena epidemiológica de la enfermedad
4. Sistemas de vigilancia epidemiológica
5. Instalaciones de riesgo

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO DE LA LEGIONELLA

1. Criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis
2. Ámbito de aplicación
3. Anexos de la normativa de prevención y control de la legionelosis

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL RD 865/2003

1. Diseño, funcionamiento y modelos
2. Toma de muestras
3. Control analítico

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Conocimientos generales de la química del agua
2. Buenas prácticas de limpieza y desinfección
3. Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes
4. Registro de productos autorizados
5. Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

1. Conceptos
2. Marco normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. APLICACIÓN DE NORMAS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD**

- 1.Introducción a la aplicación de normas y protocolos de seguridad
- 2.Visitas a instalaciones
- 3.Toma de muestras y medición in situ
- 4.Interpretación de la etiqueta de productos químicos
- 5.Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones
- 6.Cumplimentación de la hoja de registros de mantenimiento

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS**

- 1.Introducción al sistema APPCC
- 2.¿Qué es el sistema APPCC?
- 3.Origen del sistema APPCC
- 4.Definiciones
- 5.Principios del sistema APPCC
- 6.Razones para implantar un sistema APPCC
- 7.La aplicación del sistema APPCC
- 8.Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
- 9.Capacitación
- 10.El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL**

- 1.Introducción a los puntos críticos
- 2.Los peligros y su importancia
- 3.Tipos de peligros
- 4.Metodología de trabajo
- 5.Formación del equipo de trabajo
- 6.Puntos de control críticos y medidas de control
- 7.Elaboración de planos de instalaciones

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL**

- 1.¿Qué es el plan APPCC?
- 2.Selección de un equipo multidisciplinar
- 3.Definir los términos de referencia
- 4.Descripción del producto
- 5.Identificación del uso esperado del producto
- 6.Elaboración de un diagrama de flujo
- 7.Verificar "in situ" el diagrama de flujo
- 8.Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
- 9.Identificación de los puntos de control críticos
- 10.Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
- 11.Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
- 12.Establecer las acciones correctoras
- 13.Verificar el sistema
- 14.Revisión del sistema
- 15.Documentación y registro
- 16.Caso práctico

**UNIDAD DIDÁCTICA 11. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS**

- 1.Introducción
- 2.Diseño de planes generales de higiene

**UNIDAD DIDÁCTICA 12. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC**

- 1.Introducción
- 2.Requisitos para la implantación
- 3.Equipo para la implantación
- 4.Sistemas de vigilancia
- 5.Registro de datos
- 6.Instalaciones y equipos
- 7.Mantenimiento de un sistema APPCC

**UNIDAD DIDÁCTICA 13. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

- 1.Conceptos básicos
- 2.El manipulador en la cadena alimentaria
- 3.Concepto de alimento
- 4.Nociones del valor nutricional
- 5.Recomendaciones alimentarias
- 6.El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

**UNIDAD DIDÁCTICA 14. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO**

- 1.Manipulador de alimentos de mayor riesgo
- 2.Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
- 3.Requisitos de los manipuladores de alimentos
- 4.Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad.

**UNIDAD DIDÁCTICA 15. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

- 1.Los métodos de conservación de los alimentos
- 2.El envasado y la presentación de los alimentos
- 3.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
- 4.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
- 5.Higiene del manipulador
- 6.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- 7.Limpieza, desinfección y control de plagas

**UNIDAD DIDÁCTICA 16. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

- 1.Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- 2.Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
- 3.Origen de la contaminación de los alimentos
- 4.Los microorganismos y su transmisión
- 5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

**UNIDAD DIDÁCTICA 17. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO**

- 1.Principios del control de alérgenos
- 2.Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- 3.Nuevas normas
- 4.Legislación aplicable al control de alérgenos

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación

5. Aspectos relativos a la información suministrada al consumidor. La etiqueta
6. Etiquetado nutricional
7. Etiquetado de origen
8. Legibilidad
9. Etiquetado de alérgenos

## PARTE 2. RECURSOS COMPLEMENTARIOS

ANEXO I. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EUROPA

ANEXO II. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ANEXO III. COMO NOS LAVAMOS LAS MANOS

ANEXO IV. PELIGROS QUÍMICOS EN LA NATURALEZA.

ANEXO V. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

ANEXO VI. EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

ANEXO VII. TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS

ANEXO VIII. PRÁCTICAS PROHIBIDAS

ANEXO IX. LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

### PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

alimentaria, Anticorrosivos, Antiincrustantes, APPCC, Biodispersantes, Cadena, Contaminación, curso, desinfección, Desinfectantes, Desratización, Envasado, Etiquetado, Etiquetas, Higiene, Laboral, Legionelosis, Limpieza, Manipulador, Neutralizantes, Productos, Pública, Salud, Seguridad, Sistema, Trazabilidad

Información gratis Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

## FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com).

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: : .....

.....

Nombre: .....

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío: .....

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago .....

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

**DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:**  
900 831 200

**DESDE FUERA DE ESPAÑA:**  
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN  
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.  
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA  
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Certificación Internacional en Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200