



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Curso de Implantación de Sistemas de Autocontrol (APPCC) en la Elaboración de Productos de Pesca





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | **Somos
INESALUD**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas y
acreditaciones**

4 | **By EDUCA
EDTECH
Group**

5 | **Metodología
LXP**

6 | **Razones por
las que
elegir
INESALUD**

7 | **Financiación
y Becas**

8 | **Métodos de
pago**

9 | **Programa
Formativo**

10 | **Temario**

11 | **Contacto**

SOMOS INESALUD

INESALUD es una **institución educativa online** imprescindible para profesionales sanitarios que ansían conocimiento. Ofrecemos una **plataforma donde adquirir nuevas habilidades y actualizarse sin límites de tiempo o espacio**. Nuestro enfoque más valioso está en la **cercanía entre docentes y alumnos**, creándose así, un vínculo especial que trasciende las barreras virtuales

Dedicación, vocación y profesionalidad son atributos que reflejan a la perfección nuestro persistente objetivo por dar respuesta a la dinámica del sector. Proporcionamos a nuestros estudiantes una experiencia educativa comprometida, interactiva y de apoyo para que puedan enfrentarse a los desafíos del campo de la salud y desarrollarse como profesionales competentes y empáticos.

Más de
18
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



Suma conocimiento
para avanzar en salud



QS, sello de excelencia académica
INESALUD: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE INESALUD

INESALUD es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online.

Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



e-CAMPUS
UNIVERSITY



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA



UCAV
www.ucavila.es



udima
UNIVERSIDAD A DISTANCIA
DE MADRID



Universidad Europea
Miguel de Cervantes

BY EDUCA EDTECH

INESALUD es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología EDUCA LXP permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar dónde, cuándo y cómo quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



1. CONTENIDO DE CALIDAD

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



2. OPOSICIONES

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria acreditada baremables.



3. METODOLOGÍA ONLINE

Apostando claramente por la inmediatez y la adaptabilidad requeridas en este nuevo paradigma educacional.



4. CLAUSTRO DE RENOMBRE

Profesores que trabajan en el sector sanitario.



5. FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés o sea cuando sea el momento en el que decidas estudiar.



6. BECAS Y FINANCIACIÓN

Benefíciate de las mejores becas y de un fácil sistema de financiación.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster 100 % sin intereses y disfruta de las becas disponibles.
¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



Solicitar información

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)

Curso de Implantación de Sistemas de Autocontrol (APPCC) en la Elaboración de Productos de Pesca



DURACIÓN
200 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulación expedida por INESALUD, centro especializado en formación sanitaria

INESALUD
como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio.

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con número de documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de
Nombre del curso
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Inesalud.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.
Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica

ISO 9001 ISO 14001 IQNET LTD

Con Estudios Consultivos, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNEDCO (Plan Resolución 4096)

Ver en la web

Descripción

Este Curso de Implantación de Sistemas de Autocontrol (APPCC) en la Elaboración de Productos de Pesca le ofrece una formación especializada en la materia. Con la realización de este Curso de Implantación de Sistemas de Autocontrol (APPCC) en la Elaboración de Productos de Pesca de la Familia Profesional de Dietética y Nutrición y más concretamente del área de conocimiento Alimentos Diversos el alumno estudiara los conceptos básicos y específicos de dicha materia. Realiza esta formación y especialícese en Implantación de Sistemas de Autocontrol (APPCC) en la Elaboración de Productos de Pesca.

Objetivos

Implantar un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC en la elaboración de productos de pesca.

A quién va dirigido

Este Curso de Implantación de Sistemas de Autocontrol (APPCC) en la Elaboración de Productos de Pesca está dirigido a todas aquellas personas interesadas en especializarse en dicha materia correspondiente a la Familia Profesional de Dietética y Nutrición y más concretamente del Área de Conocimiento Alimentos Diversos y que quieran especializarse en Implantación de Sistemas de Autocontrol (APPCC) en la Elaboración de Productos de Pesca.

Para qué te prepara

Este Curso de Implantación de Sistemas de Autocontrol (APPCC) en la Elaboración de Productos de Pesca le prepara para especializarse en Implantación de Sistemas de Autocontrol (APPCC) en la Elaboración de Productos de Pesca dentro de la Familia Profesional de Dietética y Nutrición y más concretamente del área de conocimiento Alimentos Diversos, todo ello con único objetivo que es: Implantar un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC en la elaboración de productos de pesca.

Salidas laborales

Dietética y Nutrición / Alimentos Diversos

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS PRINCIPIOS DEL APPCC

1. Principios generales del Codex Alimentarius
2. Los 7 principios de sistema APPCC
3. Sistemas de autocontrol (GPCH y APPCC)
4. Normativa higiénico-alimentaria
5. Normativa alimentaria específica aplicable

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA ACTIVIDAD

1. Clasificación, características y aprovechamiento de los peces, mariscos y otros productos pesqueros
2. Tipos y características del producto comercializado
3. Peces
4. Moluscos
5. Crustáceos
6. Anatomía, fisiología e histología, de pescados y mariscos
7. Alteraciones de los productos de la pesca
8. Aspectos microbiológicos de los productos pesqueros
9. Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación
10. Transformaciones y alteraciones que originan
11. Microorganismos: clasificación y efectos
12. Información obligatoria sobre los productos de la pesca
13. Materias primas auxiliares:
14. El agua, características y cualidades
15. Ingredientes diversos: sal, azúcar, vinagre, aceite, especias y condimentos, otros productos
16. Aditivos
17. Alérgenos
18. Envasado y embalado del producto
19. Conservación del producto
20. Almacenamiento, distribución y vida útil
21. Principales peligros asociados al procesamiento de productos derivados de la pesca
22. Peligros físicos
23. Peligros químicos
24. Peligros biológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LOCALES DE ELABORACIÓN/MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA

1. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
2. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos
3. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos
4. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación
5. Materiales y construcción higiénica de los equipos
6. Control de superficies

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANES PREVENTIVOS Y REQUISITOS GENERALES DE HIGIENE

1. Plan de control de la Materias primas y de los proveedores
2. Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria
3. Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos
4. Plan de limpieza y de desinfección
5. Plan de mantenimiento de la cadena de frio
6. Plan de control de plagas
7. Plan de Gestión de residuos
8. Plan de Control de calidad del agua
9. Plan de Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA

1. Requisitos generales
2. Productos
3. Identificación del uso al que se destina el producto
4. Diagramas de flujo y caracterización de procesos
5. Análisis de peligros
6. Puntos de control crítico (PCC)
7. Límites críticos
8. Medidas de vigilancia
9. Acción corretora
10. Verificación
11. Registros
12. Ejemplos de programas y registros

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN A LAS NORMAS VOLUNTARIAS EN EL SECTOR ALIMENTARIO

1. Norma UNE-EN ISO 22000:2005
2. Familia ISO 22000
3. PARTES
4. Objetivos
5. Usuarios
6. Requisitos para organizaciones
7. Norma BRC "British Retail Consortium
8. Características generales de la norma BRC
9. Alcance de la aplicación
10. Requisitos de cumplimiento de la norma
11. Certificación de la norma
12. Norma IFS "International Food Standard
13. Introducción y características generales de IFS
14. Normas IFS
15. Verificación
16. Proceso de certificación

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinova.com

 www.euroinova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web

 inesalud

 By
EDUCA EDTECH
Group