



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Pescados y Mariscos (Appcc)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en
Pescados y Mariscos (Appcc)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



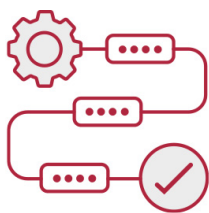
Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en
Pescados y Mariscos (Appcc)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

Curso de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Pescados y Mariscos (Appcc)



DURACIÓN

100 horas



MODALIDAD

Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education



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 International Online Education 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 Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



DESCRIPCIÓN

Este Curso de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Pescados y Mariscos (Appcc) le ofrece una formación especializada en la materia. Con la realización de este Curso de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Pescados y Mariscos (Appcc) 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 Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Pescados y Mariscos (Appcc).

OBJETIVOS

Implantar un sistema de puntos críticos en la empresa alimentaria dedicada a la comercialización y manipulación de pescado y mariscos.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este Curso de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Pescados y Mariscos (Appcc) 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 Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Pescados y Mariscos (Appcc).

PARA QUÉ TE PREPARA

Este Curso de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Pescados y Mariscos (Appcc) le prepara para especializarse en Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en Pescados y Mariscos (Appcc) 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 puntos críticos en la empresa alimentaria dedicada a la comercialización y manipulación de pescado y mariscos.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en
Pescados y Mariscos (Appcc)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

SALIDAS LABORALES



Dietética y Nutrición / Alimentos Diversos

MATERIALES DIDÁCTICOS

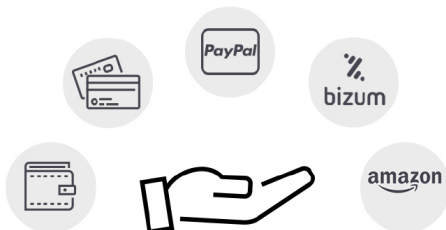
- Manual teórico: Análisis De Peligros Y Puntos De Control Críticos En Pescados Y Mariscos (Appcc)
- Paquete SCORM: Análisis De Peligros Y Puntos De Control Críticos En Pescados Y Mariscos (Appcc)



** Envío de material didáctico solamente en España.*

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200

innovapay

FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%

BECA
Amigo

20%

BECA
Desempleados

15%

BECA
Emprende

20%

BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1

NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

4,7 ★★★★★
2.625 opiniones4,7 ★★★★★
12.842 opiniones8.582
suscriptores5.856
suscriptores

2

NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3

NUESTRA METODOLOGÍA



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras.
Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.

EQUIPO DOCENTE
ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa

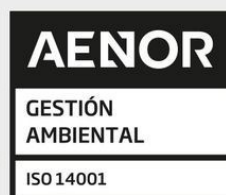


NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.



7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en
Pescados y Mariscos (Appcc)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA. PELIGROS EN LA ALIMENTACIÓN

1. Seguridad Alimentaria, Peligros Biológicos, Químicos y Físicos
2. Peligros en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL APPCC

1. Definición y características
2. Conceptos básicos
3. Objetivos
4. Ventajas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. AUTOCONTROL BASADO EN EL SISTEMA APPCC

1. Requisitos previos
2. Secuencia para la aplicación del sistema
3. Tablas de Gestión
4. Prerrequisitos de puntos críticos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VERIFICACIÓN DE UN SISTEMA APPCC

1. Verificación del Sistema APPCC
2. Tipo de verificaciones: documentales, temperaturas, analítico, auditoría, otros

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMA ISO 22000

1. La Norma ISO 22000
2. Familia ISO 22000
3. PARTES
4. Objetivos
5. Usuarios
6. Requisitos para organizaciones
7. Aspectos sobresalientes

UNIDAD DIDÁCTICA 6. APPCC PESCADOS Y MARISCOS

1. APPCC aplicado a la Comercialización de los Productos de la Pesca
2. Principios generales para la aplicación de un sistema de APPCC
3. Principios por los que se rige el sistema de APPCC
4. Etapas del sistema de APPCC en una empresa de venta minorista de productos de la pesca
5. Vida de un producto de la pesca en la venta minorista
6. Recepción de productos de la pesca
7. Almacenamiento de los productos de la pesca



8. Recepción y almacenamiento de envases y embalajes de productos de la pesca
9. Manipulación de los productos de la pesca
10. Exposición y suministro al consumidor de productos de la pesca
11. Elaboración del diagrama de flujo y de la tabla de gestión
12. Prerrequisitos del sistema de APPCC para una empresa de venta minorista de productos de la pesca
13. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
14. Plan de control de aguas
15. Plan de limpieza y desinfección
16. Plan de desinsectación y desratización
17. Plan de formación de manipuladores
18. Plan de control de proveedores
19. Plan de trazabilidad
20. Plan de transporte de productos de la pesca
21. Buenas prácticas de manufactura en la empresa minorista de productos de la pesca
22. Requisitos generales para los locales
23. Requisitos específicos de los locales donde se preparan, tratan o transforman los productos de la pesca
24. Requisitos generales para el transporte de productos de la pesca
25. Requisitos del equipo
26. Desperdicios de alimentos
27. Suministro de agua
28. Higiene personal
29. Disposiciones aplicables a los productos alimenticios



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en
Pescados y Mariscos (Appcc)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!