

DATOS DE LA ACTIVIDAD

Actividad Deficiencias higiénicas sanitarias en productos alimentarios. Métodos de higienización. APPCC

Fechas actividad	04/09/2020 - 14/09/2020	Fechas inscripción	06/07/2020 - 16/08/2020
Horas presenciales	15 : 0	Horas no presenciales	5 : 0
Plazas	15	Modalidad	Curso (mixto)
Año	2019-2020	Ambito	Autonómico
Centro	CP CENTRO DE INNOVACIÓN PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ARAGÓN		
Lugar de celebración	15 horas CIFPA y 5 horas Formación virtual.		

Destinatarios

Profesorado de FP que esta previsto que imparta docencia en el Ciclo de Grado Superior de Química y Salud Ambiental.

Objetivos

- Disponer de los conocimientos generales para la implantación de un sistema de seguridad alimentaria, su desarrollo y auditoría.
- Identificar los prerrequisitos necesarios para la implantación de un Autocontrol basado en el Sistema APPCC.
- Introducir al profesorado en el conocimiento de la higiene alimentaria, procesos de contaminación y alteración de los alimentos.
- Capacitar para reconocer las alteraciones y contaminaciones de los alimentos.
- Conocer los distintos medios tecnológicos para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.
- Disponer de acceso a las últimas tendencias en conservación de alimentos y el mantenimiento de los componentes nutricionales, así como de la información sobre alimentos funcionales.
- Mantener el control de los procesos tecnológicos, mediante trazabilidad, y su plasmación final en el etiquetado.
- Dotar de las bases legales y científicas para discernir los peligros, medidas preventivas, medidas de vigilancia y medidas correctoras necesarias en una empresa del sector agroalimentario.
- Capacitar para la elaboración de los distintos prerrequisitos de los sistemas de seguridad alimentaria, especialmente el Sistema APPCC.
- Adiestrar en la planificación, desarrollo y resolución de auditorías de los sistemas de calidad higiénico sanitaria.
- Preparar para la toma de decisiones en la puesta en marcha de una empresa del sector agroalimentario, su proceso productivo y la actuación frente a crisis alimentarias.

Contenidos

1. Gestión de la calidad en la empresa agroalimentaria.
2. Implantación del sistema de autocontrol APPCC.
3. Prerrequisitos del sistema APPCC.
4. Otros sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria

Criterios de inscripción

Dentro de estos grupos se aplicarán los criterios habituales de selección: primero funcionarios ordenados por antigüedad en el cuerpo y segundo funcionarios interinos ordenados por puntuación en la lista en la que están en activo en la actualidad.

La Orden ECD/579/2019, de 7 de Mayo, establece en su artículo 14 punto 3 que la asistencia será obligatoria en las fases presenciales como mínimo al 85% de la duración total de las mismas. Los partes de asistencia firmados individualmente o validados telemáticamente por los coordinadores, los

diarios de sesiones y las actas de reuniones serán instrumentos utilizados para comprobar y dejar constancia de este extremo.

Siguiendo el criterio que establece la Orden ECD/579/2019, de 7 de Mayo, en su Capítulo II, artículo 9, punto 4, se sancionará a quien no inicie o complete la actividad sin causa justificada. Será causa justificada la baja médica o una urgencia sobrevenida.

Id Criterio Criterio de inscripción

- 1 Profesorado de FP funcionario de carrera que va a impartir docencia en el CFGS de Química y Salud Ambiental.
- 2 Profesorado de FP funcionario interino que va a impartir docencia en el CFGS de Química y Salud Ambiental.
- 3 Profesorado de familias afines:SAN, INA, QUI.

Opciones de inscripción

Sesiones

Fecha y Hora	Duración	Tipo de sesión	Lugar de celebración
04/09/2020 09:00	5:0	Asesoramiento externo	CIFPA
07/09/2020 09:00	5:0	Asesoramiento externo	CIFPA
08/09/2020 09:00	5:0	Asesoramiento externo	CIFPA
09/09/2020 17:00	2:30	Asesoramiento externo	Aula virtual
14/09/2020 17:00	2:30	Asesoramiento externo	Aula virtual

Observaciones

Las 5 horas de formación online que se realizan en el aula virtual permite que los participantes puedan interaccionar a través del navegador con el (profesor o profesora), y con los demás alumnos y alumnas. Esta comunicación es sincrónica es decir, en el horario establecido los participantes deberán conectarse al aula virtual desde su dispositivo esta modalidad permite interactuar entre los participantes como si tratase de un aula presencial.

Se recuerda a todos los admitidos, que han de tramitar la solicitud de autorización para actividades de formación, tal y como indica la ORDEN de 19 de febrero de 2013, del Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte.

“La Orden ECD/579/2019, de 7 de Mayo, establece en su artículo 14 punto 3 que la asistencia será obligatoria en las fases presenciales como mínimo al 85% de la duración total de las mismas. Los partes de asistencia firmados individualmente o validados telemáticamente por los coordinadores, los diarios de sesiones y las actas de reuniones serán instrumentos utilizados para comprobar y dejar constancia de este extremo.”

“Siguiendo el criterio que establece la Orden ECD/579/2019, de 7 de Mayo, en su Capítulo II, artículo 9, punto 4, se sancionará a quien no inicie o complete la actividad sin causa justificada. Será causa justificada la baja médica o una urgencia sobrevenida”.