



www.inesalud.com

La escuela de  
formación online líder  
en el sector de la salud



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

Curso Implantacion  
Sistem...

[Ver curso en la web](#)

# ÍNDICE

1

Sobre  
INESALUD

2

Somos  
INESALUD

3

Nuestros  
valores

4

Metodología  
EDAN

5

Alianzas

6

Razones  
por las que  
elegir  
INESALUD

7

Nombre  
formación,  
datos clave  
y titulación

8

Objetivos  
y salidas  
laborales

9

Temario

10

Becas y  
financiación

11

Formas de pago

12

Contacto

## SOBRE INESALUD

### SUMA CONOCIMIENTO PARA AVANZAR EN SALUD

**INESALUD** es dedicación, vocación y profesionalidad. Es tender la mano, inyectar ánimo y extraer malestar. O lo que es lo mismo, mejorar la vida de los demás y velar por la calidad de su existencia. Porque no concebimos un sistema que no proteja el bienestar y la salud de sus ciudadanos. Como tampoco entendemos el cuidado del plano físico sin el mental. Por eso, **INESALUD** es conocimiento, atención y compromiso. De ahí que nuestra mejor medicina siempre sea la investigación combinada con la pasión que le ponemos a nuestro trabajo día tras día.

## SOMOS INESALUD

**INESALUD** es un centro de educación online especializado en ciencias de la salud que ofrece formación superior con contenidos de alta calidad e impartidos por docentes reconocidos y en activo.

Gracias a la metodología **EDAN** el alumnado aprende de una forma dinámica y práctica, con contenido exclusivo, actualizado y accesible en cualquier momento o lugar, garantizando la máxima flexibilidad de estudio. Además, la formación es impartida por docentes que trasladan todo su conocimiento y experiencia de forma práctica y aseguran un aprendizaje efectivo y adaptado al entorno laboral.

+ 18 años  
formando a especialistas  
de la salud

+ de 50.000  
estudiantes formados

98%  
tasa empleabilidad

## NUESTROS VALORES

---

### Compromiso

Somos responsables y estamos comprometidos con la sociedad y con su bienestar. Este deber se materializa en ofrecer una formación de calidad con el objetivo de capacitar a los mejores profesionales sanitarios, preparándolos para hacer frente a las exigencias que demanda el sector de la salud.

### Calidad

Nuestra condición es ofrecer un servicio sobresaliente y garantizar la satisfacción del alumnado. Velamos por la excelencia en nuestros procesos, temarios, claustro y oferta formativa. Estamos en constante cambio para responder a las necesidades de los estudiantes y a los avances científicos.

### Aplicabilidad

Nuestra misión es ofrecer un modelo de aprendizaje práctico, que desarrolle el potencial del alumnado y sea de aplicación directa en su sector. Somos dúctiles, nos ajustamos a la realidad y entendemos que nuestro objetivo es instruir y preparar a profesionales en el mundo de la salud.

### Empatía

La sociedad y su bienestar nos importan. Somos humanos y sensitivos. Nos esforzamos por entender las circunstancias de las personas que nos rodean y aplicamos la escucha activa, captando, comprendiendo y aliviando.

# METODOLOGÍA EDAN

La Metodología EDAN es un sistema pedagógico basado en el aprendizaje activo. Esto significa que el alumnado adquiere conocimientos de forma práctica y dinámica, interactuando con otros compañeros del ámbito de la salud y desarrollando su capacidad crítica mediante supuestos reales. Esta metodología se define por ser:

## Eficaz

INESALUD ofrece una formación útil y efectiva. La metodología EDAN tiene en cuenta las circunstancias del alumnado y el tiempo del que dispone. Por eso, el profesorado muestra un fiel compromiso con el estudiante e imparte la formación de forma clara y directa, combinando sus objetivos con las necesidades del mercado laboral.

## Dinámica

Un aprendizaje interactivo, en un campus dinámico y con recursos multimedia, permite al estudiante profundizar en el contenido y desarrollar su pensamiento crítico de una forma entretenida y enriquecedora. A través de la gamificación y de actividades con supuestos, el alumnado afianza conocimientos y refuerza lo aprendido.

## Activa

El alumnado es el protagonista y se potencia que aprenda de forma proactiva y desenvuelta. En este sentido, se persigue que los estudiantes sean participativos y compartan su conocimiento y visión. Para cumplir con este objetivo, se favorece el collaborative learning, trabajando en equipo y compartiendo ideas y opiniones a través de foros.

## Nutritiva

La formación de INESALUD se enmarca en el contexto actual de la medicina y los contenidos impartidos están actualizados según las novedades e investigaciones del sector. Los docentes, por su parte, priman una enseñanza aplicada al entorno laboral y se sirven de su experiencia para ofrecer un aprendizaje basado en casos reales.

## ALIANZAS

INESALUD ofrece información en salud de la mano de un referente en el sector:



Gracias a esta asociación, el alumnado se forma con los mejores profesionales del sector, en activo y con gran experiencia como docentes y especialistas de la salud. Además, ambas entidades fomentan la investigación y la actualización de prácticas en el entorno de la salud, organizando congresos de forma continuada.



UNIVERSIDAD  
NEBRIJA



Universidad Europea  
Miguel de Cervantes



SAN IGNACIO  
UNIVERSITY  
MIAMI, FL



e-CAMPUS  
UNIVERSITY

Curso Implantación  
Sistem...

[Ver curso en la web](#)

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



### Contenido de calidad

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



### Oposiciones

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



### Claustro de renombre

Profesores que trabajan en el sector sanitario y están especializados en diferentes áreas de la medicina.



### Metodología online

Apostamos por ofrecer estudios online con las herramientas más innovadoras.



### Flexibilidad de estudio

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



### Becas y financiación

Benefíciate de nuestro sistema de becas adaptadas a tu perfil y disfruta de nuestras facilidades de financiación.

# Curso de 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.

## Titulación

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.



## 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.

## Salidas laborales

Dietética y Nutrición / Alimentos Diversos

## 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 procesado 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 frío
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 correctora
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

## BECAS Y FINANCIACIÓN

Consulta nuestro programa completo de becas en la web

**25%** Beca ALUMNI

**20%** Beca DESEMPLEO

**15%** Beca EMPRENDE

**15%** Beca RECOMIENDA

**15%** Beca GRUPO

**20%** Beca FAMILIA NUMEROSA

**20%** Beca DISCAPACIDAD

**20%** Beca para profesionales, sanitarios, colegiados/as



## FORMAS DE PAGO



Tarjeta de crédito



PayPal

 bizum

Bizum

 amazon pay

Amazon Pay



PayU

Matricúlate en cómodos plazos sin intereses. Fracciona tu pago con la garantía de:



innovapay

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



## ¿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

Llámadme gratis

¡Matricularme ya!

## ¿Encuétranos aquí!

### Edificio Educa Edtech

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

Telf.: 958 050 746

## Horario atención al cliente

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

Sábados: 10:00 a 14:00h

"¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!"

