

## EXPERTO UNIVERSITARIO EN ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO, SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

**Cursos Online 100%**

Programas Certificados por  
Universidad Europea  
Miguel de Cervantes (UEMC)



[www.calidadyformacionempresarial.es](http://www.calidadyformacionempresarial.es)

**Experto**

**APPCC, Seguridad  
e Higiene**

**Universitario**

**en la Industria  
Cárnica**

**Experto**

Titulo Propio UEMC

Online

**Universitario**

**en APPCC, Seguridad e Higiene en la Industria  
Cárnica**

## contenido

1. presentación
2. objetivos
3. destinatarios
4. plan de estudios
5. metodología
  - 5.1. carga lectiva y tiempo disponible
  - 5.2. modelo de aprendizaje
  - 5.3. campus virtual y medios didácticos
  - 5.4. evaluación
  - 5.5. prácticas en empresa
  - 5.6. curso baremable
  - 5.7. profesorado
6. admisión
7. inscripción y matrícula
8. aulaformacion Business School

---

# Experto | Universitario

Titulo Propio UEMC

Online

**en APPCC, Seguridad e Higiene en la Industria  
Cárnica**

## 1. presentación

Este Título de Formación Permanente de **Experto Universitario** está destinado a estudiantes, técnicos y profesionales en el ámbito de la gestión, vigilancia y control de la higiene y manipulación de los alimentos en la Industria Alimentaria en general, y especialmente en la Industria Cárnica.

El conjunto de reglamentos comunitarios relativos a la higiene de los alimentos hace hincapié en la necesidad de que se apliquen buenas prácticas de higiene en las empresas alimentarias, así como la obligatoriedad de implantar sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, lo cual, en ciertas ocasiones, no resulta fácil para los responsables de las mismas. Dentro del margen de flexibilidad que esta legislación prevé, el Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos de control críticos.

En este Experto Universitario nos ocuparemos de todo ello tanto de las **buenas prácticas de higiene (BPH)** como de la implantación de los **Sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)** de la industria en general y del sector cárnico en particular.

Por ello este programa de formación permanente está dividido en dos áreas didácticas:

### Primer área - **SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA (250 horas - 10 ECTS)**

Módulo destinado al estudio de las **medidas y controles** que se adoptan en la Industria alimentaria para garantizar alimentos inocuos, sanos (que no provoquen enfermedades) y de calidad (conserven sus propiedades nutritivas), así como de las condiciones, requisitos, normas y prácticas que preservan la calidad de los alimentos y previenen la contaminación y las enfermedades de origen alimentario.

### Segunda área - **HIGIENE Y APPCC EN LA INDUSTRIA CÁRNICA (250 horas-10 ECTS)**

Módulo destinado a la **identificación** y descripción de **procedimientos** de buenas prácticas de higiene (**BPH**) y del **Sistemas de análisis de peligros y puntos de control (APPCC)** en la industria cárnica, especialmente en **mataderos, salas de despiece y establecimientos de manipulación de caza**.



## 2. objetivos

Los Objetivos perseguidos a lo largo del curso son:

- Adquisición de conocimientos y competencias en la vigilancia, la gestión y el control de la seguridad alimentaria: higiene alimentaria; sistema de calidad ; autocontrol en la industria; ingredientes, componentes y propiedades de los alimentos; alérgenos; riesgos biológicos y químicos; practicas correctas de higiene y manipulación.
- Adquisición de conocimientos y competencias en la implantación de sistemas de autocontrol y el análisis de peligros y puntos críticos, especialmente en Mataderos y establecimientos cárnicos.



### 3. destinatarios

Principalmente Titulados universitarios de las ramas técnicas, sociales, o salud que deseen disponer de una formación amplia y de prestigio para completar su curriculum, y complementar su formación académica en calidad y seguridad alimentaria, y desarrollar su carrera profesional en el control sanitario de operaciones en industria alimentaria, especialmente en la industria cárnica o en cuerpos de inspección y control higiénico-sanitario de la administración pública (inspección veterinaria).



## 4. plan de estudios

**Título propio de Formación Permanente de Experto Universitario en APPCC, Seguridad e higiene en la Industria Alimentaria** estructurado en dos áreas, donde el alumno deberá cursar 500 horas (20 ECTS) distribuidas en 18 unidades didácticas:

### **PRIMER AREA. SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA**

Consta de 6 unidades didácticas, para un total de **250 horas (10 ECTS)**:

**Unidad 1. Elaboración, Conservación y Calidad de los alimentos**

**Unidad 2. Aseguramiento de la Higiene de los alimentos. Paquete de higiene. Prerequisitos**

**Unidad 3. Formación de manipuladores de alimentos en la industria alimentaria: Practicas correctas de higiene y manipulación de alimentos**

**Unidad 4. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC-**

**Unidad 5. Gestión y Control de alérgenos**

**Unidad 6. Trazabilidad de los alimentos**

### **SEGUNDA AREA. HIGIENE Y APPCC EN LA INDUSTRIA CÁRNICA**

Consta de 12 unidades didácticas distribuidas en tres módulos, para un total de **250 horas (10 ECTS)**:

**MÓDULO 1. Condiciones higiénicas para personal, instalaciones, equipos y útiles de establecimientos cárnicos**

Unidad 1. Condiciones de diseño higiénico y mantenimiento de mataderos, salas de despiece y de manipulación de caza.

Unidad 2. Valoración de la higiene de establecimientos, instalaciones y equipos.

Unidad 3. Higiene del personal y de sus prácticas de trabajo en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza.

Unidad 4. Aplicación de la normativa básica sobre condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos cárnicos.

**MÓDULO 2. Prácticas correctas de higiene en el sacrificio y faenado de animales, y preparación de sus carnes y despojos**

Unidad 1. Requisitos de bienestar animal en su relación con la higiene alimentaria.

Unidad 2. Higiene en el sacrificio y faenado de animales de abasto, aves y caza.

Unidad 3. Higiene en la preparación y manipulación de canales y despojos de animales de abasto, aves y caza.

Unidad 4. Aplicación de la normativa básica sobre sacrificio, faenado y preparación de canales y despojos.

**MÓDULO 3. Evaluación y control de la higiene en establecimientos cárnicos**

Unidad 1. Buenas prácticas de higiene (BPH) en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza.

Unidad 2. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) en mataderos y salas de despiece y de manipulación de caza.

Unidad 3. Aplicación de la normativa básica en el control de la higiene en establecimientos cárnicos.

Unidad 4. APPCC en industria alimentaria: casos prácticos y ejemplos



## 5. metodología

### 5.1. carga lectiva y tiempo disponible

Programa con una carga lectiva de 500 horas a desarrollar en:

Periodo lectivo: de 3-6 meses.(mínimo en 10 semanas)

La **duración mínima** de este Experto universitario es de **10 semanas**.

### 5.2. modelo de aprendizaje

Este Experto se imparte en la modalidad a distancia **online** bajo metodología de aprendizaje **E-Learning**.

El Modelo de formación a distancia está basado en una combinación de una acción tutorial constante y un autoaprendizaje basado en el empleo de recursos didácticos multimedia e interactivos.

El alumno estudiará de acuerdo a un **Plan de Trabajo** (que se facilita al alumno al inicio del curso) donde se programarán las actividades que deberá de realizar con el apoyo del equipo docente.

La acción tutorial se desarrollará completamente a través del Campus Virtual de la Plataforma.

### 5.3. campus virtual y medios didácticos

El alumno cuenta con una plataforma, campus virtual y materiales didácticos que le ayudará progresar en sus estudios de una manera flexible, amena, interactiva y gradual.

El campus del Experto está administrado por un **Coordinador académico** que en todo momento estará a disposición de los alumnos para resolver cualquier incidencia que pueda surgir en el uso y manejo del campus y de su contenido.

### 5.4. evaluación

#### ▪ proceso de seguimiento

La Plataforma tecnológica dispone de un sistema de control y seguimiento del alumno, en el que se registra todas y cada una de las acciones realizadas y en qué momento se producen.

Dentro de este seguimiento además de los ejercicios, tareas, test y otras actividades prácticas, también se controla cada uno de los ítems de que constan cada una de las unidades de los módulos formativos. El acceso a cada uno de estos ítem crea un registro en la plataforma.

El alumno deberá acreditar mediante registro en la plataforma que ha estudiado cada uno de los contenidos impartidos. Es decir en la plataforma quedará registro que se han visto todos y cada uno de los contenidos.

En cada módulo o unidad será el tutor correspondiente el que valore de forma global si el tiempo dedicado ha sido el suficiente en función del resto de actividades realizadas y la superación de los test de evaluación.

Para la obtención del Diploma / Título Propio universitario es requisito necesario pero no suficiente el haber completado todos y cada uno de los registros formativos establecidos en el Programa de formación.

#### ▪ proceso de evaluación

El alumno deberá superar satisfactoriamente todas y cada uno de los módulos obligatorios de los que se compone el Programa del Master/Experto universitario.

El proceso de evaluación se realizará en cada una de las unidades didácticas de cada módulo formativo, de la siguiente manera. Por cada unidad didáctica se realizarán varios tipos de actividades de evaluación obligatorias:

- Test de auto-evaluación
- Ejercicios / tareas calificados por el profesor
- Entrega de proyectos o trabajos

Como norma general, el alumno superará la prueba del Test si contesta acertadamente al 70% de las preguntas, es decir para una batería de Test de 10 preguntas (con 1 punto por pregunta), si la nota es igual o mayor de 7 puntos.

Aquellos alumnos que no superen el test al primer intento, tendrán una segunda oportunidad para realizarlo.

En el caso de que no se supere en el segundo intento, el alumno deberá Recuperar dicha unidad. En el transcurso del programa se establecerán las fechas de dichas recuperaciones, comunicándolo previamente en el tablón de anuncios.

Los ejercicios con obligatorios y serán calificados por el profesor en escala de 1 a 10 puntos. En dichos ejercicios la nota individual debe ser superior a 5.

Será el profesor quién establezca en el conjunto de los ejercicios/tareas de la unidad si el alumno ha superado los ejercicios. Así mismo existirán unidades donde será obligatoria la entrega de tareas/actividad/proyecto.

Para la obtención del Diploma se debe haber superado con aptitud todos y cada uno de los módulos formativos y unidades didácticas de las que consta el Programa.

## 5.5. prácticas en empresa

Uno de los instrumentos para mejorar la empleabilidad de jóvenes egresados son las prácticas en empresas. Los alumnos del experto matriculados, podrá optar a la realización de prácticas académicas extracurriculares en empresas.

Dichas prácticas podrán ser realizadas mediante la firma de Convenio de Cooperación Educativa entre la UEMC, AULAFORMACION como centro colaborador adscrito a la Universidad, la Empresa de acogida y el alumno, al amparo de la legislación española que regula las prácticas externas de los estudiantes universitarios. La duración de la práctica no deberá de exceder de 6 meses de duración (máximo 250 horas) . El plazo comenzará a computar desde la firma del convenio, siempre que éste se firme durante el periodo académico del Experto universitario.

## 5.6. curso baremable

El Título académico obtenido tiene la consideración de Título propio de Experto universitario de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) de 20 ECTS, lo que le otorga validez a efectos de su participación o presentación en oposiciones, concursos oposición, concursos de méritos y otros procesos de selección. Todo ello, en base al Real Decreto 276/2007 de 23 de Febrero (BOE de 2 de marzo de 2007), que reconoce los cursos de las universidades a todos los efectos y los ajusta a los requisitos exigidos por las comisiones de baremación. En cada caso el alumno deberá consultar las bases de su concurso, oposición o bolsa de empleo a los efectos de la aplicación o no del baremo determinado.

## 5.7. profesorado

Aulaformacion BS cuenta con un **Claustro de profesores**, que se caracteriza por su experiencia profesional probada en las diversas áreas que se imparten, lo que les permite exponer los temas con conocimiento de causa, dentro de un enfoque real y operativo. Así mismo está habituado a impartir las sesiones, con los métodos pedagógicos más modernos.

El Máster cuenta con un panel de profesores, acreditados profesionales en el área de la consultoría especializada en el área de calidad y seguridad alimentaria, pertenecientes a la Organización Project Management Consultores.

### PROJECT MANAGEMENT CONSULTORES

Grupo PM Consultores ([www.pmconsultores.com](http://www.pmconsultores.com)) es una firma acreditada que gestiona proyectos de valor añadido en el sector de la consultoría y formación en las áreas profesionales de la Calidad, la Gestión y la Organización empresarial desde el año 1997.

A través de los proyectos, diseñados, planificados y desarrollados en equipo con el cliente, transmitimos conocimientos, técnicas y metodologías que le permitan gestionar el cambio y mejorar sus competencias. Para ello, el grupo Project Management cuentan con acreditados y cualificados profesionales, expertos en la dirección y animación de equipos de trabajo y en la

aplicación de las más avanzadas técnicas y herramientas utilizadas en cada área de conocimiento.

#### Perfil del Profesorado

- Alto grado de especialización.
- Titulación Universitaria de Grado o Máster
- Experiencia en la docencia y en la formación de directivos.
- Imparten disciplinas en las cuales están desarrollando su actividad profesional.
- Compaginan la teoría y la práctica de la Escuela con la realidad empresarial.



## 6. admisión

Como condiciones de acceso y admisión al **Título propio de Formación Permanente de "Experto Universitario en APPCC, Seguridad e Higiene en la Industria Alimentaria "** expedido por la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) y según su Reglamento de Títulos Propios, es necesario acreditar:

- Titulación oficial universitaria



## 7. inscripción y matrícula

### Derechos y tasas de Matrícula:

Precio oficial UEMC: **1.000 euros**

Becas y Descuentos aplicables:

Descuento especial primeros inscritos: hasta **400 euros**

Descuento especial desempleados: **100 euros**

Consultar descuentos y becas aplicables

Tasas académicas de expedición de Título aparte (\*)

### Pago de matrícula:

Pre-Inscripción: 350 euros

Matricula primer plazo: 150 euros

Resto fraccionamiento hasta en 4 pagos aplazados mensuales

(\*) Tasas de expedición de título. Se paga una vez superado y certificado con aptitud el programa a su finalización. Las tasas las aprueba y publica anualmente el Consejo Rector de la Universidad, por lo que puede variar. Actualmente son **155 euros** y se pagan directamente a la UEMC en el momento que se solicita el Título propio a la finalización.



## 8. aulaformacion BS

AULAFORMACION nació en la Era Digital en el año 2005 con la misión de acercar el aprendizaje y la innovación a través de las nuevas tecnologías a empresas y alumnos.

Llevamos más de 15 años formando trabajadores y a los nuevos líderes del mañana. Especializados en la formación a distancia, con contenidos multiformato, interactivos, y responsive para que puedas seguir tu formación desde cualquier dispositivo móvil.

Desde entonces ha mantenido una evolución constante de nuevos proyectos e iniciativas que ha conectado a miles de alumnos y empresas con formación interesante y útil para sus proyectos de mejora y desarrollo profesional .

AULAFORMACION es Centro colaborador de la UEMC desde el año 2011

Una de esas iniciativas es **aulaformacion Business School**, que nació en el año 2016 para hacer más accesible la formación universitaria a las empresas y alumnos.

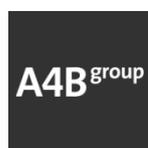
Fórmate en una ESCUELA DE NEGOCIOS surgida del cruce del ámbito profesional de la consultoría, académico, universitario y del mundo de los negocios.

Que nació para apoyar a los jóvenes formados en los ámbitos universitarios y recién egresados en su inserción en el ámbito laboral, siendo puente entre la Universidad y la Empresa.

Que colabora de forma continua con cientos de pequeñas y grandes compañías en todos los sectores, y que como....



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



Y tantos otros, nos confían la formación en prácticas de sus jóvenes egresados.