



APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Proporcionar al alumno los conocimientos técnicos y prácticos que le capaciten para diseñar, desarrollar y aplicar un sistema APPCC en la industria alimentaria o establecimiento de alimentación.

□ **Objetivos Específicos**

- Conocer las necesidades y exigencias legislativas en materia de seguridad alimentaria.
- Conocer el origen del Sistema APPCC. Importancia de su implantación para la elaboración de alimentos seguros para el consumidor.
- Proporcionar al alumnado los conocimientos necesarios para un correcto y eficaz diseño e implantación de un Sistema de autocontrol en una industria alimentaria o en un establecimiento de alimentación como bares, restaurantes, tiendas o comercios minoristas, entre otros.

Contenidos

60 h	APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
	Módulo 1
15h	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 1: Seguridad Alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué es la seguridad alimentaria? • Exigencias en materia de seguridad alimentaria: legislación aplicable. Requisitos de seguridad alimentaria • Alteración y contaminación de los alimentos • Peligros y tipos de peligros • La cadena alimentaria
5h	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 2: Introducción al sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) <ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué es el sistema appcc? • Origen del sistema appcc • Ámbito de aplicación. Criterios de flexibilidad • Ventajas y dificultades • Estructura del sistema APPCC • El appcc y su integración en las normas y protocolos de calidad y seguridad alimentarias
25h	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 3: Requisitos previos del sistema APPCC <ul style="list-style-type: none"> • Estructura general de los requisitos previos • Plan de control de aguas • Plan de limpieza y desinfección • Plan de formación y control de manipuladores • Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos • Plan de control de desinsectación y desratización • Plan de control de proveedores • Plan de control de trazabilidad • Plan de control de residuos • Otros requisitos previos o prerrequisitos
15h	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 4: Plan APPCC <ul style="list-style-type: none"> • Fases previas para la elaboración del plan APPCC • Principios del sistema APPCC
60 horas	1 Módulo / 4 Unidades didácticas