



INAD046PO. Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para contribuir a su implantación, control y seguimiento y ser capaz de aplicar las acciones preventivas y/o correctivas necesarias para eliminar el riesgo o reducirlo a niveles aceptables.

□ **Contenidos**

60 HORAS	INAD046PO. Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene
15 horas	<p>Unidad 1: Generalidades del sistema análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema tradicional de control de los alimentos. • Concepto de APPCC en la industria alimentaria. Objetivos y características. • Ventajas y problemas en la aplicación del sistema APPCC. • Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema APPCC. • Etapas y evolución de la aplicación del sistema APPCC. • Análisis de riesgos, identificación y valoración de los mismos. Acciones correctoras y/o preventivas. • Límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC. Verificación y validación de registros y documentación del sistema. • Legislación. Reglamento 852/2004 y papel de la administración en los sistemas APPCC. • APPCC y sistemas de gestión de la calidad.
15 horas	<p>Unidad 2: Directrices generales del sistema APPCC.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Directrices del APPCC. • El plan APPCC.
25 horas	<p>Unidad 3: Aplicación del APPCC.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados. • El APPCC en el personal. • El APPCC en las instalaciones, locales y equipos. • El APPCC en el transporte. • El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección. • El APPCC en la lucha contra insectos y roedores. • El APPCC aplicado al proceso de producción. • El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales. • Consideraciones previas a la implantación del APPCC.
5 horas	<p>Unidad 4: Módulo específico sectorial.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa y contenidos específicos del sector en el que se imparte esta especialidad.

60 horas

4 unidades