



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.

| APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos | Tiempo estimado |
|---|------------------------|
| <p>Unidad 1: Seguridad Alimentaria</p> <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 | |
| Cuestionario de Autoevaluación UA 01 | 30 minutos |
| Tiempo total de la unidad | 15 horas |
| <p>Unidad 2: Introducción al sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos</p> <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 | |
| Cuestionario de Autoevaluación UA 02 | 30 minutos |
| Tiempo total de la unidad | 5 horas |
| <p>Unidad 3: Requisitos previos del sistema APPCC</p> <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 | |

| | |
|---|-------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Plan de control de trazabilidad • Plan de control de residuos • Otros requisitos previos o prerrequisitos | |
| Cuestionario de Autoevaluación UA 03 | 30 minutos |
| Tiempo total de la unidad | 25 horas |
| Unidad 4: Plan APPCC <ul style="list-style-type: none"> • Fases previas para la elaboración del plan APPCC • Principios del sistema APPCC | |
| Cuestionario de Autoevaluación UA 04 | 30 minutos |
| Tiempo total de la unidad | 15 horas |
| 4 unidades | 60 horas |