

# APPCC: Análisis De Peligros Y Puntos De Control Críticos

**Código del curso:** PD184

**Horas:** 60

## Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: PD184

Unidad 1: Seguridad Alimentaria

¿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

Unidad 2: Introducción al sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

¿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

Unidad 3: Requisitos previos del sistema APPCC

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

Unidad 4: Plan APPCC

Fases previas para la elaboración del plan APPCC

## Principios del sistema APPCC

### ¿Qué aprenderás?

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.

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.