

## CURSO SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 60 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

### OBJETIVOS

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, en base a la legislación vigente y adaptándose en todo momento al sector en el que se desarrolla la actividad.

Conocer las bases, etapas, ventajas y problemas, ámbito de implantación y límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC.

Establecer un diseño que garantice la implantación y seguimiento del sistema APPCC.

Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en base a las necesidades o principios a cubrir.

Conocer la normativa específica vinculada a la implantación y seguimiento del sistema APPCC en base a los sectores específicos correspondientes a todas las áreas profesionales descritas por el Instituto Nacional de la Cualificación (INCUAL) correspondientes a las familias de industria alimentaria y hostelería.

### CONTENIDOS

Unidad 1. Generalidades del sistema análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Introducción.

Introducción al sistema APPCC y glosario de términos relacionados.

Sistema tradicional de control de los alimentos.

Conceptos de APPCC en la industria alimentaria.

Objetivos del sistema de autocontrol.

Características generales del sistema APPCC.

Ventajas de la aplicación del sistema APPCC.

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.

Consideraciones previas a la implantación del APPCC.

Legislación. Reglamento 852/2004, entre otros.

Papel de la Administración en los sistemas APPCC.

APPCC y sistemas de Gestión de la Calidad.

Resumen.

Unidad 2. Directrices generales del sistema APPCC

Introducción.

Directrices del APPCC.

Plan APPCC.

Resumen.

Unidad 3. Aplicación del sistema APPCC

Introducción.

El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados.

El APPCC aplicado al proceso de producción.

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 en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.

Resumen.

Unidad 4. Módulo específico sectorial

Introducción.

Normativa y contenidos específicos del sector en el que se imparte esta especialidad.

Resumen.

## REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

## CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.