

Sistema APPCC RD 1086-2020

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Conocer el origen, fundamentos y marco legal del sistema APPCC, así como sus ventajas e inconvenientes, los prerequisites necesarios y su vinculación con el Codex Alimentarius.

Identificar y aplicar los siete principios básicos del sistema APPCC, incluyendo el análisis de peligros, la determinación de PCC, y el diseño de sistemas de vigilancia, corrección, verificación y documentación.

Desarrollar correctamente todas las etapas del proceso de aplicación del APPCC, desde la caracterización del producto hasta la verificación del sistema, integrando medidas preventivas y herramientas de control.

Reconocer y aplicar los principales planes de apoyo (formación, limpieza, plagas, trazabilidad, mantenimiento, etc.) como base operativa imprescindible para el funcionamiento eficaz del sistema APPCC. Implementar procedimientos de verificación, validación y auditoría del sistema APPCC, evaluando la eficacia de los controles establecidos y asegurando la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

Contenidos:

TEMA 1 SISTEMA APPCC

Definición y origen

Prerequisites del sistema

Legislación vigente

Ventajas e inconvenientes

Plan de APPCC

Codex Alimentarius

Resumen Tema 1

TEMA 2 LOS SIETE PRINCIPIOS DEL SISTEMA APPCC

Análisis de Peligros

Identificar los Puntos de Control Crítico (PCC)

Establecer los límites críticos

Establecer un sistema de vigilancia de los PCC

Establecer las acciones correctivas

Establecer un sistema de verificación

Crear un sistema de documentación

Resumen Tema 2

TEMA 3 APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC

Etapas del sistema

Relación de los datos relativos al producto

Identificación de la utilización prevista del producto

Elaboración y confirmación del diagrama de flujo

Análisis de Riesgos y Medidas Preventivas

Determinación de los Puntos de Control Críticos (PCC)

Establecimiento de un sistema de vigilancia de los PCC

Establecimiento de acciones correctoras

Comprobación del sistema

Establecimiento de un sistema de documentación y registro

Resumen Tema 3

TEMA 4 PLANES DE APOYO

Plan de Formación

Plan de Limpieza y Desinfección

Plan de Control de Plagas

Plan de Buenas Prácticas de Fabricación y Manipulación

Plan de Homologación de Proveedores

Plan de Identificación y Trazabilidad

Plan de Control de Agua

Plan de Control de Residuos

Plan de Mantenimiento

Resumen Tema 4

TEMA 5 PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACIÓN

Procedimientos de verificación y validación del sistema

Plan de Auditorías

Resumen Tema 5