



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