



# 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 prerrequisitos 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  
Prerrequisitos 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