

## CURSO DE APPCC (Análisis, Puntos, Peligros, Críticos de Control)

**NIVEL:** Básico

**DURACION:** 40 Horas

**MODALIDAD:** ON-LINE (Tutorizado)

**REQUISITOS:** Sin requisitos (El curso va dirigido a responsables en la implantación y mantenimiento de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) de la empresa)

**EVALUACIÓN:** Auto-Evaluación por tema 5 preguntas y Examen final de 10 preguntas

### **OBJETIVOS:**

Objetivo de este curso es enseñar a los alumnos a desarrollar sistemas de prevención que proporcionen un alto nivel de garantías sobre la seguridad de los alimentos, con sus conocimientos podrán elaborar o realizar las comprobaciones necesarias para la realización de los controles necesarios.

El **Reglamento (CE) 852/2004**, establece la **obligación** que tiene la empresa alimentaria en crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC. Actualmente el sistema APPCC es una herramienta que facilita a las personas que trabajan en los establecimientos alimentarios, que se contemplan en las guías APPCC, se impliquen y trabajen con criterios de calidad y seguridad sanitaria.

Al terminar este curso los alumnos podrán elaborar un manual APPCC donde constaran los siguientes apartados:

1. Planes de prerrequisitos
2. Descripción de los productos y el diagrama de flujo
3. Análisis de Peligros de Control (APP)
4. Medidas a tomar
5. Evaluar los límites de control
6. Llevar un registro de datos
7. Elaborar y controlar la documentación necesaria

El sistema APPCC es un método de trabajo que lleva consigo una mejora continua; de forma dinámica se van poniendo de manifiesto qué cosas se pueden mejorar en la elaboración y conservación de los alimentos.



### **Ventajas de un sistema APPCC:**

- Minimiza el riesgo de intoxicaciones alimentarias
- Mejora la conservación de instalaciones, equipos y útiles de trabajo
- Ofrece una mayor calidad y seguridad alimentaria al consumidor
- Ayuda a ejercer un control sobre los proveedores y la trazabilidad de los alimentos
- Ayuda al control y gestión del personal, así como su formación continua

Los alumnos al terminar el curso adquirirán los conocimientos para realizar las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes, necesarios para conocer en profundidad los requisitos que deben cumplir las empresas que deseen implantar correctamente un Sistema APPCC.

## **Sistema APPCC**



**Figura 1: Pasos de los controles del APPCC**