

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:
SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

Objetivo General: Adquirir los conocimientos necesarios para implantar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria incluidos los sistemas APPCC, cumpliendo con los requisitos de la seguridad alimentaria en organizaciones de cualquier tamaño y actividades relacionadas con la alimentación.

Familia profesional: Industrias alimentarias

Área profesional: Alimentos diversos

Denominación: Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene

Código: INAD046PO

Duración: 60 horas (teleformación)

Contenidos formativos:

1. GENERALIDADES DEL SISTEMA ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC).
 - 1.1 Introducción y glosario de términos.
 - 1.2 Sistema tradicional de control de los alimentos.
 - 1.3 Concepto de APPCC en la industria alimentaria.
 - 1.4 Objetivos del sistema de autocontrol.
 - 1.5 Características generales del sistema APPCC.
 - 1.6 Ventajas de la aplicación del sistema APPCC.
 - 1.7 Problemas en la aplicación del sistema APPCC.
 - 1.8 Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema APPCC.
 - 1.9 Etapas y evolución de la aplicación del sistema APPCC.
 - 1.10 Análisis de riesgos, identificación y valoración de los mismos. Acciones correctoras y/o preventivas.
 - 1.11 Límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC. Verificación y validación de registros y documentación del sistema.
 - 1.12 Legislación. Reglamento 852/2004.
 - 1.13 Papel de la Administración en los sistemas APPCC.
 - 1.14 APPCC y sistemas de Gestión de la Calidad.
2. DIRECTRICES GENERALES DEL SISTEMA APPCC.
 - 2.1 Directrices del APPCC.
 - 2.2 Plan APPCC.
3. APLICACIÓN DEL APPCC.
 - 3.1 El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados.

- 3.2 El APPCC en el personal.
- 3.3 El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.
- 3.4 El APPCC en el transporte.
- 3.5 El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.
- 3.6 El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.
- 3.7 El APPCC aplicado al proceso de producción.
- 3.8 El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.
- 3.9 Consideraciones previas a la implantación del APPCC.

4. MÓDULO ESPECÍFICO SECTORIAL

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