

A person wearing a white lab coat is shown from the chest down, using a hand sanitizer dispenser. The dispenser is a sleek, modern device with a black top and a white body. The person's hand is positioned over the dispenser's nozzle. The background is a blurred laboratory or clinical setting with various pieces of equipment and a clean, professional atmosphere. The lighting is bright and even, highlighting the person's actions.

## **INAD046PO. Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene**

## Objetivos

---

- **Objetivo General**
  - Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para contribuir a su implantación, control y seguimiento y ser capaz de aplicar las acciones preventivas y/o correctivas necesarias para eliminar el riesgo o reducirlo a niveles aceptables.

## Contenidos

<b>INAD046PO. Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<p><b>Unidad 1:</b> Generalidades del sistema Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema tradicional de control de los alimentos.</li> <li>• Concepto de APPCC en la industria alimentaria. Objetivos y características.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Origen del sistema APPCC.</li> </ul> </li> <li>• Ventajas y problemas en la aplicación del sistema APPCC.</li> <li>• Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema APPCC.</li> <li>• Etapas y evolución de la aplicación del sistema APPCC.</li> <li>• Análisis de riesgos, identificación y valoración de los mismos. Acciones correctoras y/o preventivas.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Análisis de riesgos, identificación y valoración de los mismos.</li> <li>○ Acciones correctoras y/o preventivas.</li> </ul> </li> <li>• Límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC. Verificación y validación de registros y documentación del sistema.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Seguimiento y vigilancia.</li> <li>○ Verificación y validación del registro.</li> <li>○ Documentación del sistema.</li> </ul> </li> <li>• Legislación. Reglamento 852/2004 y papel de la administración en los sistemas APPCC.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Legislación a nivel nacional.</li> <li>○ Las crisis alimentarias.</li> </ul> </li> <li>• APPCC y sistemas de gestión de la calidad.</li> </ul>	<b>16.30 horas</b>
Cuestionario de Autoevaluación UA 01	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 01	<b>1 hora</b>
Tiempo total de la unidad	<b>18 horas</b>

<p><b>Unidad 2:</b> Directrices generales del sistema APPCC.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Directrices del APPCC.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Etapas preliminares.</li> </ul> </li> <li>• El plan APPCC.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Análisis de peligros y determinación de medidas preventivas (principio 1).</li> <li>○ Determinación de los Puntos de Control Crítico (PCC) (principio 2).</li> <li>○ Establecimientos de Límites Críticos (LC) (principio 3).</li> <li>○ Establecimiento de un sistema de vigilancia de los PCC (principio 4).</li> <li>○ Establecimiento de medidas correctoras (principio 5).</li> <li>○ Establecimiento de procedimientos de verificación (principio 6).</li> <li>○ Establecimiento de un sistema de registros y documentación (principio 7).</li> </ul> </li> </ul>	<b>12.30 horas</b>
Cuestionario de Autoevaluación UA 02	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 02	<b>1 hora</b>
Tiempo total de la unidad	<b>14 horas</b>
<p><b>Unidad 3:</b> Aplicación del APPCC.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados.</li> <li>• El APPCC en el personal.</li> <li>• El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.</li> <li>• El APPCC en el transporte.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Plan de control del almacenamiento.</li> </ul> </li> <li>• El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Métodos de limpieza y desinfección.</li> <li>○ Métodos de control.</li> </ul> </li> <li>• El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.</li> <li>• El APPCC aplicado al proceso de producción.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gestión de incidentes.</li> <li>○ Verificación del sistema de trazabilidad.</li> </ul> </li> <li>• El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.</li> <li>• Consideraciones previas a la implantación del APPCC.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Plan de gestión de alérgenos.</li> </ul> </li> </ul>	<b>16.30 horas</b>
Cuestionario de Autoevaluación UA 03	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 03	<b>1 hora</b>
Tiempo total de la unidad	<b>18 horas</b>

<p><b>Unidad 4:</b> Módulo específico sectorial.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa y contenidos específicos del sector en el que se imparte esta especialidad. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Legislación a nivel europeo.</li> <li>○ Legislación a nivel nacional.</li> <li>○ Otras normativas relevantes.</li> </ul> </li> </ul>	<b>7.30 horas</b>
Cuestionario de Autoevaluación UA 04	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 04	<b>1 hora</b>
Tiempo total de la unidad	<b>9 horas</b>
Examen final	<b>1 hora</b>
<b>4 unidades</b>	<b>60 horas</b>