



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## INAD046PO SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este Curso INAD046PO SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD046PO SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y 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

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. GENERALIDADES DEL SISTEMA ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

1. Introducción y glosario de términos
2. Sistema tradicional de control de los alimentos
3. Concepto de APPCC en la industria alimentaria
4. Objetivos del sistema de autocontrol
5. Características generales del sistema APPCC

6. Ventajas de la aplicación del sistema APPCC
7. Problemas en la aplicación del sistema APPCC
8. Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema APPCC
9. Etapas y evolución de la aplicación del sistema APPCC
10. Análisis de riesgos, identificación y valoración de los mismos Acciones correctoras y/o preventivas
11. Límites, seguimiento y vigilancia del sistema APPCC Verificación y validación de registros y documentación del sistema
12. Legislación Reglamento 852/2004
13. Papel de la Administración en los sistemas APPCC
14. APPCC y sistemas de Gestión de la Calidad

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIRECTRICES GENERALES DEL SISTEMA APPCC

1. Directrices del APPCC
2. Plan APPCC

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DEL APPCC

1. El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados
2. El APPCC en el personal
3. El APPCC en las instalaciones, locales y equipos
4. El APPCC en el transporte
5. El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección
6. El APPCC en la lucha contra insectos y roedores
7. El APPCC aplicado al proceso de producción
8. El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales
9. Consideraciones previas a la implantación del APPCC

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÓDULO ESPECÍFICO SECTORIAL

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



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)