



## APPCC EN INDUSTRIA ALIMENTARIA (COMUNIDAD VALENCIANA) 2ª EDICIÓN

Fecha de inicio: **5 October 2023**  
Fecha de fin: **22 November 2023**  
Duración: **60 horas**  
Horarios: **Flexibles**  
Ubicación: **Moodle**  
Modalidad: **Online**

Precio: **0€**

### Introducción

El sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos críticos de control) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Es un requisito legal obligatorio para el sector alimentario aunque también se aplica en la industria farmacéutica, cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control. Implantarlo correctamente ayuda a las compañías a gestionar más eficazmente la seguridad alimentaria y garantizar que los productos que se introducen en el mercado son seguros para el consumidor. **\*Formación sin coste, totalmente subvencionada** por el Ministerio de Educación y Formación Profesional, Fondos UE-Next Generation gestionados por LABORA a través de REDIT, la Red de Institutos Tecnológicos de la Comunidad Valenciana y cuenta con acreditación oficial.

### Objetivos

Los alumnos serán capaces de identificar los riesgos potenciales y valorarlos, determinar los puntos críticos de control (PCC), y cómo establecer el límite crítico, el sistema de vigilancia, y las acciones correctoras para cada PCC. Adicionalmente, podrán seleccionar los métodos para verificar que el sistema es efectivo, así como establecer un sistema para documentar y registrar las distintas actividades.

### Dirigido a

Este curso está dirigido a profesionales en activo o desempleados, residentes de la Comunidad Valenciana. Es imprescindible facilitar a la organización de AINIA la siguiente documentación acreditativa: \*

**Profesionales en activo:** deberán presentar copia del DNI y copia de la cabecera de la nómina en vigor. \* **Personas desempleadas:** deberán presentar copia del DNI y copia del DARDE (Documento de Alta y Renovación de la Demanda de Empleo) debidamente actualizado. **AVISO IMPORTANTE:** La confirmación definitiva de la plaza se hará llegar a las personas inscritas tras el proceso de revisión de acreditaciones.

## Metodología

La metodología de trabajo de formación online se basa en la participación, la cooperación y el aprendizaje guiado, a través de la plataforma de teleformación. El profesor/tutor se encarga de la dinamización del curso así como de atender cualquier duda surgida con la plataforma y su uso, asistencia técnica, resolución de posibles incidencias, asesoramiento didáctico, organización y gestión de las acciones formativas. Pautas formativas: • Seguimiento y acompañamiento del alumno a lo largo del curso • El eje del proceso enseñanza-aprendizaje es el propio alumno, teniendo en cuenta que cada alumno tiene y ha de tener unas experiencias y conocimientos previos. • Atención personalizada y tutorización asistida a través de E-mail, con un plazo de respuesta máximo de 72 horas Al finalizar el curso, gracias a la evaluación continua mediante cuestionarios, tareas, ejercicios y/o autoevaluaciones desarrolladas a lo largo del curso, el alumno obtendrá su certificación, siempre que haya alcanzado los objetivos mínimos en cuanto a trabajo, esfuerzo y conocimientos. **Para que el alumno reciba la certificación**, debe completar y superar los módulos correspondientes al **80%** de los contenidos totales del temario, además de haber superado un **mínimo del 25%** de los contenidos por módulos establecidos.

## Programa

**MÓDULO 1. Introducción: Seguridad alimentaria y APPCC** 1. Introducción al APPCC 2. Seguridad Alimentaria, Fraude Alimentario y Food Defense: relaciones y diferencias 3. Tipos de peligros 4. Principios del sistema APPCC  
**MÓDULO 2: Requisitos previos para la implantación del sistema APPCC.** 1. Diseño de locales, instalaciones y equipos 2. Limpieza y desinfección 3. Vigilancia y control de plagas 4. Mantenimiento preventivo 5. Control del agua y del aire 6. Gestión de residuos 7. Buenas prácticas higiénicas 8. Formación manipuladores 9. Trazabilidad  
**MÓDULO 3: Directrices para la implantación del sistema APPCC** 1. Formación del equipo de APPCC 2. Descripción del producto 3. Determinación del alcance del sistema 4. Elaboración del diagrama de flujo 5. Verificación in situ del diagrama de flujo 6. Enumeración de los posibles peligros, análisis de peligros y determinación de medidas de control 7. Determinación de los PCC 8. Establecimiento de límites críticos para cada PCC 9. Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC 10. Establecimiento de las medidas correctivas 11. Establecimiento de los procedimientos de verificación  
**MÓDULO 4: Gestión de crisis** 1. Procedimiento de Gestión de Crisis 2. Análisis previo 3. Comité de Crisis 4. Plan de crisis 5. Cierre 6. Comprobación de la eficacia  
**MÓDULO 5: La importancia del control de la**

**documentación. Principios básicos** 1. Definiciones 2. Tipos de documentos  
3. Documentos 4. Registros 5. Requisitos del sistema documental  
**Subvencionado por:**

