

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

- 1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:**
Dirigido a todas las personas que quieran tener conocimientos sobre El APPCC que constituye una herramienta para la seguridad y la calidad higiénica de los alimentos.
- 2. Horas de duración:**
40 horas. El alumno dispone de dos meses para la realización del curso desde que recibes las claves de acceso a la Plataforma de Formación. En el caso de que por circunstancias familiares o profesionales el alumno no pudiera finalizar a tiempo podrá solicitar una prórroga sin coste alguno.
- 3. Número máximo de participantes:**
ON.LINE La atención al alumno será mayoritariamente a través de la plataforma del curso virtual, utilizando los foros de que dispone. También existe la posibilidad de contactar con el equipo docente de forma telefónica, o por correo electrónico y Skype.
- 4. Criterios de evaluación y calificación:**
El alumno deberá realizar una serie de ejercicios, cuyo objetivo será el comprobar que se ha adquirido un manejo completo de las herramientas presentadas en el curso. La calificación del curso se determinará a partir de la evaluación de los ejercicios propuestos.
Para poder superar el curso, cada alumno, deberá realizar de forma individual las tareas prácticas obligatorias comentadas anteriormente.

OBJETIVOS:

El **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP**, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria 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 para asegurar la inocuidad.

Conocer la metodología y el funcionamiento de un sistema APPCC. La calidad y seguridad de los alimentos constituyen, cada día más, una exigencia de los consumidores así como una preocupación tanto para las distintas Administraciones Públicas como para el conjunto industrial alimentario. Antes de comenzar el curso se recomienda tener los conocimientos que se encuentran en el Curso de Manipulador de Alimento de Alto Riesgo.

CONTENIDOS:

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN APPCC**
- 3. DEFINICIONES**
- 4. SISTEMA APPCC**
- 5. PLANES GENERALES DE HIGIENE (PGH)**