

## OBJETIVOS 43420 SISTEMA APPCC RD 1086/2020

---

Como objetivo general, este contenido capacita al alumnado en la comprensión, diseño, implementación y supervisión de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), conforme a la normativa vigente, aplicando sus principios fundamentales y planes de apoyo para garantizar la seguridad alimentaria en cualquier etapa de la cadena alimentaria.

Como objetivos específicos podemos mencionar:

- Conocer el origen, fundamentos y marco legal del sistema APPCC, así como sus ventajas e inconvenientes, los prerrequisitos necesarios y su vinculación con el Codex Alimentarius.
- Identificar y aplicar los siete principios básicos del sistema APPCC, incluyendo el análisis de peligros, la determinación de PCC, y el diseño de sistemas de vigilancia, corrección, verificación y documentación.
- Desarrollar correctamente todas las etapas del proceso de aplicación del APPCC, desde la caracterización del producto hasta la verificación del sistema, integrando medidas preventivas y herramientas de control.
- Reconocer y aplicar los principales planes de apoyo (formación, limpieza, plagas, trazabilidad, mantenimiento, etc.) como base operativa imprescindible para el funcionamiento eficaz del sistema APPCC.
- Implementar procedimientos de verificación, validación y auditoría del sistema APPCC, evaluando la eficacia de los controles establecidos y asegurando la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

Qué incluye este contenido:

- Manual para crear un Plan APPCC
- 10 Supuestos prácticos
- 26 Vídeos
- 24 Guías y presentaciones
- 16 recursos descargables
- Glosario de términos con definiciones clave