



# CURSO DE HIGIENE ALIMENTARIA



## APPCC



**DURACIÓN**  
6 horas



**DESTINATARIOS**  
Personas involucradas en la manipulación de alimentos de los distintos eslabones de la cadena alimentaria



**OBJETIVOS DEL CURSO**  
Entendimiento de la identidad de los participantes y las circunstancias de los procesos que operan sobre los alimentos, desde su fase de producción hasta el consumidor final, de acuerdo con las normas que se establecen en el campo de la seguridad alimentaria.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### 1. Introducción

- 1.1 Seguridad Alimentaria
- 1.2 Reglamento CE 852/2004
- 1.3 Trazabilidad Alimentaria

### 2. Sistema APPCC

- 2.1 Introducción
- 2.2 ¿Qué es una APPCC?
- 2.3 ¿Por qué es necesaria la implantación de un APPCC?
- 2.4 ¿Quién tiene que aplicar un APPCC?
- 2.5 ¿Qué ventajas tiene la aplicación de un APPCC ?
- 2.6 ¿Cuáles son los requisitos previos necesarios antes de implantar un sistema APPCC ?

### 3. Seguridad en procesos y productos

- 3.1 Higiene personal
- 3.2 Mantenimiento higiénico de las instalaciones

### 4. Elaboración de un Plan de APPCC

- 4.1 ¿Cómo se implanta un sistema APPCC?
- 4.2 Aspectos importantes para la correcta aplicación del APPCC
- 4.3 Otras normas internacionales BRC e IFS
- 4.4 ISO 22000