

## ÍNDICE

<b>PRESENTACIÓN Y BIENVENIDA</b>	<b>1</b>
.....	1
<b>1. DESCRIPCIÓN</b>	<b>1</b>
.....	1
<b>2. OBJETIVOS</b>	<b>2</b>
.....	2
<b>2.1. Objetivos generales</b>	<b>2</b>
.....	2
<b>2.2. Objetivos específicos</b>	<b>3</b>
.....	3
<b>3. CONTENIDO</b>	<b>3</b>
.....	3
<b>4. METODOLOGÍA</b>	<b>5</b>
.....	5
<b>5. RECOMENDACIONES PARA EL ESTUDIO</b>	<b>6</b>
.....	6
<b>6. CRONOGRAMA</b>	<b>6</b>
.....	6
<b>7. SISTEMA Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>6</b>
.....	6
<b>8. EQUIPO DOCENTE</b>	<b>7</b>
.....	7

## PRESENTACIÓN Y BIENVENIDA

Bienvenido al **Campus virtual** de Microbac, queremos agradecerte la confianza depositada en nuestro centro de formación. A través de esta guía se presenta el curso online:

### **CURSO SISTEMAS DE AUTOCONTROL: PLANES DE PRERREQUISITOS Y APPCC** (modalidad e-Learning)

En esta guía encontrarás toda la información que necesitas para comenzar tu curso, te recomendamos que la leas detenidamente.

## 1. DESCRIPCIÓN

Este curso va dirigido a personas interesadas en obtener una formación clara y de fácil comprensión de autocontroles y APPCC

La intención es que las personas que tienen algún tipo de contacto con productos destinados a la alimentación conozcan los posibles peligros que se asocian a esta actividad y, así, puedan poner en práctica una serie de medidas preventivas para reducir los riesgos.

En el ámbito de la seguridad alimentaria, el Sistema de Autocontrol se ha convertido en una herramienta verdaderamente eficaz para asegurar la inocuidad y salubridad de los alimentos. El sistema de Autocontrol compuesto de los Prerrequisitos y el Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) está basado en una metodología que ha acabado por imponerse, no sólo por ser hoy una exigencia legal, en el ámbito europeo, y prácticamente una condición previa en el comercio mundial de alimentos sino también por ser un sistema con una base científica, racional y un enfoque sistemático y preventivo utilizado para la identificación, evaluación y control de los peligros encontrados en procesamiento, manufactura, almacenamiento, preparación y uso de los alimentos, para garantizar que el alimento es seguro al consumirlo

## 2. OBJETIVOS

### 2.1. Objetivos generales

Los objetivos del curso serán los siguientes:

**MICROBAC** Laboratorio certificado por SGS en ISO 9001:2015  
Laboratorio acreditado por el Departament d'Agricultura y el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya  
C/. Cartagena, 243 Satº 4ª 08025 Barcelona Telf: 934.401.766 Fax: 934.400.748 e-mail info@labmicrobac.com

- Introducir el concepto de prerrequisitos y procedimientos previos a la aplicación del APPCC
- Normalizar la terminología empleada
- Adquirir conocimientos sobre la aplicación de los principios del sistema APPCC
- Practicar los conocimientos adquiridos sobre la aplicación de los principios del sistema APPCC

### 3. CONTENIDOS

Este curso contará con el siguiente índice de contenidos:

#### 1. Presentación

#### 2. Prerrequisitos

##### 2.1. Introducción

##### 2.2. ¿qué son los prerrequisitos?

##### 2.3. Información que deben contener los prerrequisitos

##### 2.4. Plan de control del agua

##### 2.5. Plan de limpieza y desinfección

##### 2.6. Plan de control de plagas y otros animales indeseables

##### 2.7. Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria

##### 2.8. Plan de control de proveedores

##### 2.9. Plan de trazabilidad

##### 2.10. Plan de control de temperaturas

##### 2.11. Plan de control de mantenimiento y calibración

##### 2.12. Plan de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias alimentarias

#### 3. APPCC

##### 3.1. Introducción

##### 3.2. ¿Qué beneficios se obtiene aplicando el sistema de APPCC?

##### 3.3. Los siete principios del sistema APPCC

- 3.4. Creación del equipo de trabajo APPCC
- 3.5. Descripción de actividades y productos
- 3.6. Elaboración del diagrama de flujo
- 3.7. Análisis de peligros Principio 1 del Codex Alimentarius
- 3.8. Determinar los puntos de control crítico (PCC) Principio 2 del Codex Alimentarius
- 3.9. Establecer un límite o límites críticos. Principio 3 del Codex Alimentarius
- 3.10. Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC. Principio 4 del Codex Alimentarius
- 3.11. Establecer las medidas correctoras que se tienen que adoptar cuando la vigilancia indica que un determinado
- 3.12. PCC no está controlado. Principio 5 del Codex Alimentarius
- 3.13. Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema del APPCC funciona eficazmente.
- 3.14. Principio 6 del Codex Alimentarius
- 3.15. Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación. Principio 7 del Codex Alimentarius

## 4. METODOLOGÍA

El presente curso se imparte en **modalidad Online**:

- Los cursos realizados en modalidad online te **permiten acceder a una plataforma de formación con un usuario y clave personalizada**.
- Podrás acceder a tu curso a cualquier hora, de manera cómoda y sencilla para que puedas marcar tu propio ritmo de aprendizaje.
- Tendrás todo el material disponible desde el primer momento así como las pruebas de evaluación.
- Contarás con un tutor personal que resolverá tus dudas y con el apoyo del coordinador académico para cualquier duda.

- Personas interesadas en obtener la acreditación en el Sistemas de autocontrol: Prerrequisitos y APPCC.

SECCIÓN	DESCRIPCIÓN
<b>INICIO</b>	En este apartado encontrarás el nombre del curso, una imagen representativa del mismo, el manual de uso de la plataforma, así como la presente guía didáctica para plantear tus dudas.
<b>MATERIAL DE ESTUDIO</b>	En este apartado encontrarás todo el material de estudio relativo a tu curso: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemas de Autocontrol: Prerrequisitos y APPCC.</li> </ul>
<b>EVALUACIÓN</b>	Encontrarás las pruebas de evaluación que deberás superar para la finalización y obtención del diploma acreditativo.

## 5. RECOMENDACIONES PARA EL ESTUDIO

Te recomendamos que en primer lugar leas detenidamente los documentos:

1. Guía didáctica
2. Manual de uso de la plataforma de formación

Seguidamente ya puedes acceder a todo el material disponible en la plataforma de formación y nos tendrás a tu disposición para cualquier duda que te pueda surgir, tanto de contenido como de manejo y utilización de la plataforma.

## 6. CRONOGRAMA

La duración del curso es de **45 horas**, podrás distribuir tu tiempo según tus necesidades.

Contarás con un **periodo de 20 días** para la realización y finalización del mismo.

## 7. SISTEMA Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Al final del curso encontrarás un apartado de evaluación donde encontrarás un cuestionario. El cuestionario de evaluación consta de 40 preguntas.

Podrás realizar el cuestionario tantas veces como lo desees hasta obtener la calificación deseada. El cuestionario está configurado para que independientemente del número de intentos que realices, la calificación final sea la más alta que hayas obtenido.

La calificación necesaria para la finalizar con éxito el curso será de un 5.

Una vez que finalices el curso con éxito, superando las pruebas de evaluación, recibirás el diploma acreditativo.

## 8. EQUIPO DOCENTE

En el curso contarás con el siguiente equipo docente:

FUNCIÓN	PERSONA DE CONTACTO
<p style="text-align: center;"><b>TUTORA ACADÉMICA</b></p> <p>Resolución de dudas sobre el contenido objeto del curso.</p>	<p style="text-align: center;"><b>CARMEN GARCÍA ANGLADA</b> (Directora de Microbac y Licenciada en Biología)</p> <p><b>Formas de contacto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Correo electrónico: <a href="mailto:carmen.garcia@labmicrobac.es">carmen.garcia@labmicrobac.es</a></li> <li>• Foro de dudas de la plataforma</li> <li>• 93.4401766</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>COORDINADORA ACADÉMICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de dudas relativas al funcionamiento y/o manejo de la plataforma.</li> <li>• Dudas sobre el funcionamiento del curso, diploma acreditativo, etc.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>YANIDA OLIVÉ</b> (Licenciada en Biología)</p> <p><b>Formas de contacto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Correo electrónico: <a href="mailto:yanida.olive@labmicrobac.es">yanida.olive@labmicrobac.es</a></li> <li>• Foro de dudas de la plataforma</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>LOURDES PETITPIERRE</b> (Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos)</p> <p><b>Formas de contacto:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Correo electrónico: <b><u><a href="mailto:lourdes@labmicrobac.es">lourdes@labmicrobac.es</a></u></b></li><li>• Foro de dudas de la plataforma</li></ul>
--	---