

**MICROCREDENCIAL EUROPEA
CERTIFICADA POR LA UNIVERSIDAD ISABEL I**

APPCC PRÁCTICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA



*Formación online
reconocida
por toda europa*

**60
HORAS**

**DEL 14
SEPTIEMBRE
AL 29
OCTUBRE
DE 2026**

**2,4
CRÉDITOS ECTS**

¡Amplía información y reserva tu plaza!

APPCC PRÁCTICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA

■ INFORMACIÓN GENERAL:

La Comisión Europea define las **microcredenciales** como certificaciones que validan los resultados del aprendizaje obtenidos en experiencias formativas de corta duración que tienen como objetivo fomentar la empleabilidad, la movilidad y la inclusión social de los ciudadanos europeos. Además, buscan ofrecer una herramienta flexible y accesible para aquellos que deseen mejorar o actualizar sus competencias, independientemente de su nivel educativo previo o situación laboral.

Su principal valor reside en la **certificación** que emiten, con garantía externa de calidad bajo el **amparo del Consejo de la Unión Europea**.

Gracias a su flexibilidad, estas microcredenciales se presentan como una solución estratégica tanto para empresas que deseen desarrollar talento interno alineado con sus necesidades, como para trabajadores que buscan mejorar su empleabilidad.

■ OBJETIVO GENERAL

Capacitar al alumnado para aplicar el sistema APPCC en empresas del sector alimentario, mediante la identificación y control de los peligros que afectan a la seguridad de los alimentos, el diseño e implantación de planes APPCC y el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios y legales aplicables.

■ PÚBLICO OBJETIVO

Trabajadores y trabajadoras de cooperativas, de empresarios/as agrícolas (trabajadores/as agrarios por cuenta ajena), y de cualquier otro tipo de empresa que tenga acceso al Sistema de Formación Programada.

■ DESARROLLO

- **Duración:** 60 horas
- **Fechas:** del 14 de septiembre al 29 de octubre de 2026.
- **Campus virtual de formación:**



Para el aprendizaje se dispone de una plataforma virtual con gran cantidad de herramientas (preguntas frecuentes, documentos para ampliar, calendario, ejercicios de autoevaluación, grupos, wikis, bases de datos, foros, mensajería instantánea, chat, etc.), todas ellas muy interesantes y útiles para la ejecución eficaz de la acción formativa. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso.

■ CERTIFICACIÓN



- Diplomas emitidos por la Universidad Isabel I como universidad certificadora de estas microcredenciales (art. 37.8 RD 822/2021), la Cátedra de eLearning, y el respaldo científico del Laboratorio de Ingeniería Didáctica de la UNED,
- y/o se expedirá un **certificado de participación** avalado por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo, a los alumnos que superen al menos el 75% de los controles de evaluación del aprendizaje.

PROGRAMA

Unidad 1: Generalidades del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)

- Introducción y glosario de términos.
- Sistema tradicional de control de los alimentos.
- Concepto de APPCC en la industria alimentaria.
- Objetivos del sistema de autocontrol.
- Características generales del sistema de APPCC.
- Ventajas de la aplicación del sistema de APPCC.
- Problemas en la aplicación del sistema de APPCC.
- Ámbito de aplicación y requisitos para la implantación del sistema de APPCC.
- Etapas y evolución de la aplicación del sistema de APPCC.
- Análisis de riesgos, identificación y valoración de estos. Acciones correctoras y/o preventas.
- Límites, seguimiento y vigilancia del sistema de APPCC. Verificación y validación de registros y documentación del sistema.
- Legislación. Reglamento 852/2004.
- Papel de la Administración en los sistemas APPCC.
- APPCC y sistemas de gestión de la calidad.

Unidad 2: Directrices generales del sistema APPCC

- Directrices del APPCC
- Plan de APPCC. Deshacer y rehacer los últimos cambios

Unidad 3: Aplicación del APPCC

- El APPCC en las materias primas e ingredientes, productos en curso de fabricación o productos terminados.
- El APPCC en el personal.
- El APPCC en las instalaciones, locales y equipos.
- El APPCC en el transporte.
- El APPCC en el proceso de limpieza y desinfección.
- El APPCC en la lucha contra insectos y roedores.
- El APPCC aplicado al proceso de producción.
- El APPCC en el tratamiento de residuos y desperdicios y aguas residuales.
- Consideraciones previas a la implantación del APPCC.

Unidad 4: Módulo específico sectorial

- Normativa y contenidos específicos del sector

TUTORIZA: DANIEL ROJAS, Técnico Dpto. de Seguridad Alimentaria, Consumo y Ganadería de Cooperativas Agro-alimentarias C-LM

ORGANIZA

Departamento de Formación de Cooperativas Agro-alimentarias CLM

Avda. de Criptana, 43
13600 Alcázar de San Juan
Tlf.: 926 54 52 00

formacion@agroalimentariasclm.coop



ER-0221/2011



DELEGACIONES DE CACLM

C/ Rosario, 6, 5º -pta. 12
02001 Albacete
Tlf: 607 82 31 22

Pza. de la Hispanidad,
10, 4ªA 16002 Cuenca
Tlf: 969 22 51 56

Ronda de Buenavista, 15-2º
45005 Toledo
Tlf: 925 21 09 21

C/ Juan II, 1A-5ºB
13001 Ciudad Real
Tlf: 609 46 83



cooperativas@agroalimentariasclm.coop

www.agroalimentariasclm.coop



www.facebook.com/cooperativasagroalimentariasclm



<https://www.instagram.com/coopagroclm/>



@CoopAgroCLM



<https://www.linkedin.com/company/cooperativas-agro-alimentarias-castilla---la-mancha/>



■ AMPLIA INFORMACIÓN Y RESERVA TU PLAZA

Es necesario que los/as interesados/as realicen la solicitud para formalizar inscripción escribiendo a la dirección sromero@agroalimentariasclm.coop

COSTE DE LA ACTIVIDAD: 450€ (100% bonificable)

Incluye: tutorización de los contenidos, certificado emitido por la Universidad Isabel I y gestión de la bonificación, en su caso, ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.



Todas las empresas, por la cotización en el Régimen General a la Seguridad Social, disponen de un "crédito de formación" anual que se puede destinar para formar a sus trabajadores/as. El importe a bonificar dependerá del crédito y tamaño de cada empresa. Las personas que no se bonifiquen recibirán un cargo en cuenta previo al del curso.

Cancelaciones: en caso de no cancelar la inscripción o realizarla con menos de 72 horas deberá abonar el 100% del importe.