



Actividad de aprendizaje 4: Aplicar los principios, requisitos, plan y ventajas del sistema Appcc en la industria alimentaria según la normatividad vigente

Interpretar los principios básicos del Sistema Appcc

Como punto de partida del sistema Appcc se encuentran sus siete principios que fueron determinados por las directrices del Codex Alimentarius en el año 1997, estos son el principal soporte para la correcta implementación del sistema de control de procesos con sustento científico, donde se identifican los peligros potenciales en la producción de alimentos y se toman las medidas pertinentes para evitar que sucedan.

Para su desarrollo, debe remitirse a la evidencia descargable foro y debatir sobre los principios básicos del sistema Appcc, donde encontrará los siete principios para su interpretación como base para la implementación del mismo.

Teniendo en cuenta la información de la evidencia descargable y el material de formación, participe en el foro dando respuesta a lo siguiente:

1. ¿Cuáles son las principales características que encuentra en los siete principios básicos de sistema Appcc?
2. ¿Cree que alguno de estos principios sobra o que hace falta algún otro u otros? Justifique su respuesta.

Lea cuidadosamente las publicaciones de sus compañeros y comente respetuosamente los que llamen su atención, argumentando por qué está o no de acuerdo con sus aportes. De esta forma, se generará una dinámica de construcción colaborativa de conocimiento de gran valor.

Ambiente requerido: Ambiente Virtual de Aprendizaje, foro.





Para acceder a la evidencia remítase a la Actividad 4 / Evidencias / Foro. Interpretar los principios básicos del Sistema Appcc.

Criterios de evaluación

Participa en el foro, comparte información, genera opinión y realiza aportes investigativos según el tema planteado.

