



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

### **Realizar un plan para controlar los peligros de un producto y las medidas preventivas según el Appcc**

En la calidad está implícito el brindar productos alimenticios que no causen daños al consumidor por alguna contaminación; por lo que las empresas agroalimentarias tienen la obligación de implantar el Sistema Haccp para garantizar la inocuidad de sus productos, eliminando o controlando los posibles peligros. Por ello se crea la necesidad de elaborar un Sistema Appcc, esto es documentación formal que se aplica de manera funcional y genérica a cualquier actividad que represente riesgo de contaminación al producto y que se pueda aplicar a cualquier tarea, industria, actividad o disciplina relacionada con la industria de alimentos.

Dentro del sistema es esencial la determinación de las fases del proceso, el tipo de peligro al que se enfrenta el producto en cada etapa y las medidas correctivas necesarias para reducir, eliminar o controlar dichos peligros.

Teniendo en cuenta la información anterior y el material de formación, debe elaborar un plan para controlar los peligros de un producto y las medidas preventivas para un Appcc.

Seleccione un producto alimenticio y realice el plan para implementar un Appcc teniendo en cuenta los doce pasos fundamentales, posteriormente diligencie un formulario de análisis de peligros como el que está en el Material de Formación, analizando los siguientes seis aspectos:

1. Seleccione un producto.
2. Desarrolle las fases o etapas del proceso de transformación.
3. Identifique la clase de peligro en cada etapa.
4. Enuncie la existencia de algún peligro significativo a la inocuidad.





5. Elabore medidas preventivas a aplicar para controlar el peligro significativo.
6. Identifique los Puntos Críticos de Control.

Debe subir la evidencia a la plataforma virtual de aprendizaje dentro de las fechas establecidas por el instructor.

Para acceder a la evidencia, remítase a la Actividad 4 / Evidencias / Plan. Realizar un plan para controlar los peligros de un producto y las medidas preventivas según el Appcc.

#### **Criterios de evaluación**

- Identifica los peligros biológicos, físicos y químicos presentados en un producto.
- Define las medidas preventivas implementadas para la eliminación, prevención y reducción de peligros.
- Entrega a tiempo las actividades de acuerdo con la fecha indicada por el instructor.

