

Guía de estudio · APPCC Práctico

Riesgo Cero Alimentario · RCA-F03 · lo que más se pregunta en la evaluación presencial

Este resumen recoge los conceptos clave del temario y los puntos donde el evaluador pone más atención durante la visita a tu cocina. Estúdialo junto al temario completo de la app.

Los 7 principios del APPCC

P1 · Análisis de peligros	Identificar qué puede hacer daño (biológico, químico, físico, alérgenos) y en qué etapa del proceso.
P2 · Identificar PCC	Determinar dónde el control es crítico, usando el árbol de decisiones del Codex (4 preguntas).
P3 · Límites críticos	El valor numérico que no se puede superar. Ej.: $\geq 75^{\circ}\text{C}$ en cocción de aves, $\leq 4^{\circ}\text{C}$ en almacenamiento.
P4 · Vigilancia	Quién mide, qué, cómo y cuándo. El termómetro de sonda calibrado es el instrumento principal.
P5 · Acciones correctoras	Qué hacer cuando se supera un límite. Definidas de antemano y siempre registradas.
P6 · Verificación	Comprobar periódicamente que el sistema global funciona (auditorías, calibraciones).
P7 · Documentación	Todo queda registrado. Sin registro = no existe legalmente. Conservar mínimo 2 años.

Temperaturas que debes saber de memoria

Situación	Límite crítico	Por qué
Recepción aves y caza	$\leq 4^{\circ}\text{C}$	Alto riesgo de Salmonella / Campylobacter
Recepción carnes	$\leq 7^{\circ}\text{C}$	Reg. CE 852/2004 Anexo II
Recepción pescado fresco	$\leq 3^{\circ}\text{C}$	Riesgo de histamina si se rompe la cadena
Almacenamiento refrigerado (consumo)	$\leq 4^{\circ}\text{C}$	Frena la multiplicación bacteriana
Almacenamiento congelado	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	Detiene toda multiplicación
Cocción general	$\geq 65^{\circ}\text{C}$ en el centro	Destruye formas vegetativas
Cocción aves / rellenos / picados	$\geq 75^{\circ}\text{C}$ en el centro	Mayor carga inicial de patógenos
Enfriamiento rápido	de 60°C a $\leq 10^{\circ}\text{C}$ en < 2 h	Zona de peligro $5-65^{\circ}\text{C}$ = multiplicación
Mantenimiento en caliente	$\geq 65^{\circ}\text{C}$ continuo	Evita recontaminación y multiplicación
Aceite de fritura	$\leq 25\%$ compuestos polares	Reg. CE 1881/2006

Los 14 alérgenos obligatorios (Reg. UE 1169/2011)

Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche / lactosa	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza
Sésamo	Sulfitos (>10 mg/kg)	Altramucos	Moluscos						

Árbol de decisiones · las 4 preguntas

- **P1:** ¿Existe alguna medida preventiva? → NO: modificar el proceso. Sí: pasar a P2.
- **P2:** ¿La etapa está diseñada para eliminar/reducir el peligro? → Sí: **es PCC**. NO: pasar a P3.
- **P3:** ¿Podría producirse contaminación o un incremento inaceptable? → NO: no es PCC. Sí: pasar a P4.
- **P4:** ¿Una etapa posterior eliminará el peligro? → Sí: no es PCC. NO: **es PCC**.

Acciones correctoras más preguntadas

Situación	Acción correctora
Mercancía a temperatura incorrecta	RECHAZAR el lote. Nunca aceptar. Registrar proveedor, producto, temperatura real y motivo.
Cocción insuficiente	Seguir cocinando hasta el límite. Nunca servir infra-cocinado.
Equipo de frío averiado	Trasladar el producto a equipo alternativo. Evaluar aptitud (tiempo + temperatura). Destruir si hay duda.
Enfriamiento lento (> 2 h)	Desechar. No regenerar ni servir.
Aceite > 25% compuestos polares	Cambio inmediato, limpieza de freidora, gestor autorizado para el residuo.
Manipulador con síntomas gastrointestinales	Apartar de la manipulación hasta recuperación confirmada.

Lo que te van a pedir en la evaluación presencial

- Elaborar el **diagrama de flujo** de un proceso de tu cocina (lo asigna el evaluador).
- Aplicar el **árbol de decisiones** para identificar los PCC.
- Decir el **límite crítico numérico** de cada PCC.
- Mostrar en la app los **registros de temperatura del día anterior**.
- Localizar el **origen y lote** de un ingrediente en menos de 2 minutos.
- Responder a preguntas tipo inspector y describir **acciones correctoras** ante supuestos reales.

Recuerda: los 4 ítems críticos (árbol de decisiones, límites críticos, simulacro de inspección y acciones correctoras) son eliminatorios. Si fallas uno, tienes una **segunda oportunidad en 15 días** sin coste.

Checklist antes de la visita

☐ Temario completado en la app (los 7 bloques)	☐ Termómetro de sonda disponible y limpio
☐ Autoevaluación superada ($\geq 70\%$)	☐ Registros de temperatura de los últimos 3 días
☐ Fecha de visita confirmada con el formador	☐ Registro de limpieza de la semana firmado
☐ Albaranes de la última semana localizables	☐ Etiquetado de productos abiertos (lote/apertura/caducidad)