



FORMACIÓN

# ESPECIALISTA EN IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC EN EMPRESAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Aula Virtual

## ¿POR QUÉ HACER ESTE CURSO?

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Sistema APPCC o sistema HACCP) es un **método reconocido y aceptado internacionalmente** para garantizar la seguridad de los alimentos. **La legislación europea exige la implantación e implementación de este sistema de autocontrol** a las empresas del sector con el fin de asegurar la producción y distribución de alimentos seguros.

En este curso pondrás en **práctica el planteamiento científico, racional y sistemático que exige la identificación y valoración de los peligros en los alimentos**, lo que te permitirá establecer mecanismos de gestión y control para cumplir con el objetivo esencial de proteger la salud de los consumidores.



16 horas



Aula Virtual



Español



Área Formativa:  
**Seguridad alimentaria**

## TITULACIÓN

Una vez completado el programa formativo satisfactoriamente se obtendrá el siguiente título:

**Especialista en implantación del sistema APPCC en empresas de la industria alimentaria**, expedido por **Bureau Veritas Business School**.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Este curso está dirigido a:

- **Todos los profesionales del sector agroalimentario** que estén interesados en adquirir las competencias necesarias para desempeñar funciones de diseño, desarrollo, implantación y mejora de un sistema APPCC basadas en la nueva versión de los principios de higiene del Codex Alimentarius, con el objeto de llevar a cabo una correcta gestión de la inocuidad de los alimentos.
- **Técnicos y titulados universitarios** que deseen complementar sus conocimientos en seguridad alimentaria, análisis de peligros y gestión de puntos críticos de control.
- **Miembros del equipo de inocuidad:** responsables y técnicos de calidad, inocuidad y producción de empresas alimentarias.
- **Consultores y asesores** especializados en seguridad alimentaria..

## ¿QUÉ LOGRARÁS CON EL CURSO?

Al finalizar el curso serás capaz de:

- Interpretar y justificar los requisitos legales aplicables a organizaciones del sector agroalimentario.
- Conocer los principales programas de prerrequisitos y reconocer la importancia de su correcta implantación en organizaciones del sector agroalimentario.
- Profundizar en el proceso de diseño de un plan APPCC con base en las actividades preliminares y principios establecidos por **la nueva versión de los principios de higiene del Codex Alimentarius**.
- Analizar los principios establecidos por **la nueva versión de los principios de higiene del Codex Alimentarius** en lo relativo a las fases de implantación, seguimiento y verificación del sistema APPCC..

## POR QUÉ BUREAU VERITAS LO RECOMIENDA:

Únete a la filosofía pionera para alcanzar la excelencia en el desempeño laboral.

Una de las piezas clave para el desarrollo profesional es una formación de calidad. Una capacitación de calidad en seguridad alimentaria basada en el sistema APPCC es fundamental para alcanzar la excelencia en las empresas del sector agroalimentario, proyectando una imagen de compromiso con su principal objetivo: garantizar la inocuidad del producto para proteger la salud de los consumidores.

## Especialista en implantación del sistema APPCC en empresas de la industria alimentaria

- Sistema APPCC. Generalidades
- Interpretación de la legislación europea en seguridad alimentaria
- Definición y contenido de los planes de prerequisites
  - o Plan de homologación de proveedores.
  - o Plan de agua potable.
  - o Plan de limpieza y desinfección.
  - o Plan de diseño higiénico de instalaciones y equipos.
  - o Plan de control de plagas.
  - o Plan de gestión de residuos.
  - o Plan de formación.
  - o Plan de gestión de alérgenos.
  - o Plan de mantenimiento.
  - o Plan de trazabilidad.
- Desarrollo de las actividades preliminares del Sistema APPCC
- Análisis de los Principios del APPCC
  - o Estudio de peligros físicos, químicos y biológicos.
  - o Definición de medidas de control para los peligros de inocuidad.
  - o Evaluación del riesgo.
  - o Determinación de PCC y límites críticos basada en **la nueva versión de los principios de higiene del Codex Alimentarius.**
  - o Sistemas de vigilancia, verificación y validación.
  - o Medidas correctivas.
  - o Documentación del sistema.
- Resolución de casos prácticos.

## MODALIDAD AULA VIRTUAL

Formación tutorizada de manera sincrónica, en vivo, dirigida por un docente en línea que permite la formación cualquier parte del mundo.



Durante la sesión, cualquier participante puede realizar preguntas e interactuar con la persona encargada de la tutorización y con el resto del alumnado. La plataforma permite compartir talleres, ejercicios, encuestas, videos, audio, documentos, haciendo que la experiencia sea inmersiva e interactiva.