



FORMACIÓN

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (APPCC)



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.



8 horas



Aula Virtual



Español



Área Formativa:
Seguridad alimentaria

TITULACIÓN

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

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en la Industria Alimentaria (APPCC), expedido por **Bureau Veritas Business School**.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Este curso está dirigido a todos aquellos **profesionales del sector alimentario con responsabilidad directa en la implantación y/o supervisión del sistema APPCC**, incluidos responsables de procesos y producción íntimamente ligados a este sistema, así como personal involucrado en la realización de auditorías internas del mismo.

¿QUÉ LOGRARÁS CON EL CURSO?

Al finalizar el curso serás capaz de:

- Analizar las necesidades en materia de inocuidad de los alimentos según **los principios de higiene de la última versión del *Codex Alimentarius***.
- Introducir el concepto de prerrequisitos y procedimientos previos a la aplicación del sistema APPCC.
- Conocer los principios del sistema APPCC como sistema de autocontrol preventivo.
- Practicar los conocimientos adquiridos en el diseño y verificación de planes de autocontrol basados en el 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.

PROGRAMA

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en la Industria Alimentaria (APPCC),

- Introducción al Sistema APPCC
- Planes de Prerrequisitos
- Actividades preliminares del Sistemas APPCC
- Principios del Sistema APPCC
 - o Análisis de peligros y determinación de las medidas preventivas
 - o Determinación de los puntos de control crítico (PCC) según **la última versión de los principios de higiene del *Codex Alimentarius*.**
 - o Establecimiento límites críticos de PCC
 - o Establecimiento de un sistema de vigilancia de los PCC
 - o Establecimiento de acciones correctoras
 - o Establecimiento de sistemas de verificación
 - o Establecimiento de sistemas de documentación, registro y archivo
- Auditoría del Sistema APPCC.
- 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.