



FORMACIÓN

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



100% Online

## ¿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 necesario para la identificación y valoración de los peligros en los alimentos, según la última versión del Codex Alimentarius.**

De esta forma, podrás establecer mecanismos de gestión y control para cumplir con el objetivo esencial de proteger la salud de los consumidores.



3 meses  
(35 horas)



eLearning



Español



Área Formativa:  
**Gestión y 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?

Si eres profesional **del sector agroalimentario** con interés en conocer el planteamiento de la última versión del *Codex Alimentarius* sobre el diseño e implantación de un sistema APPCC, ¡este es tu curso!

## ¿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 última versión de los principios de higiene del Codex Alimentarius**.
- Analizar los principios establecidos por **la última 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.

# PROGRAMA

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

- Interpretación de la legislación europea en seguridad alimentaria y agroalimentaria
- Programas de prerrequisitos
- Fundamentos del plan APPCC y actividades preliminares
- Análisis de peligros y determinación de los puntos de control crítico
- Implantación, seguimiento y verificación del sistema APPCC
- Resolución de casos prácticos.

## **CERTIFICADO DIGITAL BLOCKCHAIN**

Este sistema de verificación, mediante la inclusión de un código QR en el documento final, permite que puedas compartir con terceros, a través de un simple enlace, toda la información de tu certificado.

Esta información es validada y confirmada en el sistema inmutable de la red evitando cualquier tipo de falsificación.

