



Área Formativa: **Seguridad alimentaria**

Modalidad: **E-learning**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **15 horas – 2 meses**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



## Principios básicos del sistema APPCC para empresas del sector agroalimentario

### Titulación:

Los participantes en el curso recibirán a la finalización del mismo el certificado del curso **Principios básicos del sistema APPCC para empresas del sector agroalimentario**. Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.



**El certificado de este curso utiliza blockchain como tecnología de certificación digital.**

*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.*

### Presentación:

El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (Sistema APPCC) 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.

Todos los empleados de las empresas del sector deben tener formación básica sobre los principios de este sistema, de manera que puedan llevar a cabo sus tareas con la competencia adecuada en línea con las exigencias de un APPCC correctamente implantado.

### Destinatarios:

Este curso está dirigido a todos aquellos **profesionales del sector agroalimentario** que estén interesados en adquirir los conocimientos básicos para poder desempeñar sus funciones de acuerdo con el sistema APPCC implantado en su organización, fundamentalmente a **operarios y manipuladores**, con el objeto de llevar a cabo una correcta gestión de la inocuidad de los alimentos.

## Objetivos:

Que los participantes adquieran las competencias necesarias para aplicar el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Al finalizar la acción formativa los participantes serán capaces de:

- Definir los principales programas de prerequisites y reconocer la importancia de su correcta implantación en organizaciones del sector agroalimentario.
- Conocer el proceso de diseño e implantación de un plan APPCC con base en las actividades preliminares y principios establecidos por el *Codex Alimentarius*.

## 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:

Principios básicos del sistema APPCC para empresas del sector agroalimentario

- **Sistemas de autocontrol y programas de prerequisites.** Limpieza y desinfección, trazabilidad, control de agua, gestión de alérgenos, gestión de residuos y gestión de plagas.
- **Actividades preliminares y análisis de peligros.** Descripción del producto y uso previsto, elaboración del diagrama de flujo, análisis de peligros y evaluación del riesgo.
- **Implantación, seguimiento y verificación del sistema APPCC.** Determinación de los PCC y sus límites críticos, establecimiento de medidas correctivas, validación y verificación del plan APPCC y documentación y registros.



**E-learning**



**Consultar web**



**15 horas**



**Consultar web**



**Español**



**Seguridad alimentaria**



**CONSTRUYENDO UN  
MUNDO  
DE CONFIANZA**

**Bureau Veritas Formación**



**formacion@bvbs.es**



**900921292**



© 2020 Aviso Legal | Condiciones de Uso | Política de Privacidad