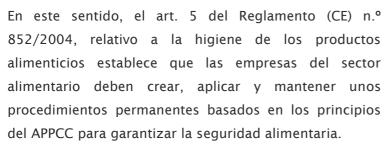


# SISTEMA APPCC EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Cod.: CA2021

APPCC son las siglas que se utilizan para referirse al sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico. Se trata de un método reconocido internacionalmente para lograr la inocuidad y la aptitud de los alimentos para el consumo humano y el comercio internacional. Desde su reconocimiento por la OMS como el método más eficaz para el control de las enfermedades causadas por los alimentos, se ha ido incorporando a las legislaciones de los diferentes países.



#### **OBJETIVOS**

- Conocer cómo se gestiona la seguridad alimentaria en la empresa.
- Estudiar el concepto de toxiinfección e intoxicación alimentaria y los principales contaminantes de los alimentos.
- Indicar cuáles son las bases del sistema APPCC y los pasos a seguir para la preparación y planificación del sistema.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para diseñar e implantar el sistema APPCC.

#### **PROGRAMA**

Módulo 1. Bases del sistema APPCC

- 1. La seguridad alimentaria en la empresa
- 2. Peligros para la seguridad alimentaria
- 3. Fase 1 Preparación y planificación

Módulo 2. El sistema APPCC

- 1. Fase 2: Estudio y desarrollo
- 2. Fase 3: Implantación
- 3. Fase 4: Revisión y mejora continua

Anexo I. Modelo de documentación



## **MODALIDAD:**

Online

## **DURACIÓN:**

35 horas

### **IMPORTE:**

240€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

## + INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.co

www.aquimisaformacion.co