



SISTEMA APPCC EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Cod.: CA2021-24

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.

En este sentido, el art. 5 del Reglamento (CE) n.º 853/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios establece que las empresas del sector alimentario deben crear, aplicar y mantener unos procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC para garantizar la seguridad alimentaria.

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:

260€/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.com

www.aquimisaformacion.com