FICHA DEL CURSO

Curso Sistemas de autocontrol sanitario en la industria agroalimentaria (APPCC)

El Curso Sistemas de autocontrol sanitario en la industria agroalimentaria (APPCC) ofrece una formación esencial para profesionales del sector alimentario que buscan implementar sistemas de seguridad alimentaria eficaces. Aprenderás a identificar peligros, ...

DURACIÓN
30 horas

MODALIDAD
100% online y acceso inmediato

DIPLOMA
Titulación Propia de Agroingenia, diseñada por Ingenieros Agrónomos



Presentación

¡Impulsa tu perfil profesional con el Curso Sistemas de autocontrol sanitario en la industria agroalimentaria (APPCC)!

Los sistemas de autocontrol sanitario basados en el APPCC son obligatorios en la industria agroalimentaria y la base de la seguridad alimentaria.

- Formación 100% online, a tu ritmo, con tutorización especializada y diploma acreditativo al finalizar.

A lo largo de la formación, dominarás:

El marco legal sobre la seguridad alimentaria.

El sistema APPCC. introducción y antecedentes históricos.

Etapas previas de un plan APPCC.

Prerrequisitos del sistema (planes de apoyo al sistema APPCC).

Principios del sistema APPCC.

Pasos para la correcta implantación de un sistema APPCC.

Control de patógenos y contaminantes en la industria agroalimentaria.

Al finalizar, estarás capacitado/a para:

- Comprender los principios del APPCC.
- Realizar un análisis de peligros.
- Desarrollar un plan APPCC.

¡Inscríbete ahora y da el siguiente paso en tu carrera profesional!

El Curso Sistemas de autocontrol sanitario en la industria agroalimentaria (APPCC) es una titulación propia de Agroingenia Academia, diseñada por Ingenieros Agrónomos, e impartida por un centro inscrito en el Registro de Entidades de Formación Profesional para el Empleo (código 8000002435).

Esta acción formativa es 100% bonificable a través de la FUNDAE para personas trabajadoras por cuenta ajena, ya que somos entidad organizadora e impartidora ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo con el expediente 9900029296.

Qué aprenderás

Al finalizar este Curso Sistemas de autocontrol sanitario en la industria agroalimentaria (APPCC):

- Comprender los principios del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) – Aprenderás los 7 principios fundamentales del APPCC y su aplicación práctica en la industria alimentaria.
- **Realizar un análisis de peligros.** Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos que pueden afectar la inocuidad de los alimentos en cada etapa del proceso productivo. Esto incluye evaluar la probabilidad de ocurrencia y la severidad de cada peligro.
- **Determinar los puntos críticos de control (PCC).** Identificar las etapas del proceso donde se pueden controlar los peligros identificados, previniendo su aparición o reduciendo su riesgo a niveles aceptables.
- **Establecer límites críticos para cada PCC.** Definir valores o rangos específicos para cada PCC que, si se superan, indican una pérdida de control y un posible riesgo para la seguridad alimentaria.

Objetivos del curso

- **Comprender los principios del APPCC.** Los participantes podrán definir y explicar los siete principios del sistema APPCC y su aplicación práctica en la industria alimentaria.
- **Realizar un análisis de peligros.** Los participantes podrán identificar, evaluar y priorizar los peligros biológicos, químicos y físicos asociados con la producción de alimentos específicos.
- **Desarrollar un plan APPCC.** Los participantes serán capaces de desarrollar e implementar un plan APPCC para un proceso de producción de alimentos determinado, incluyendo la identificación de PCC, límites críticos, sistemas de monitorización y acciones correctivas.
- **Gestionar y documentar el plan APPCC.** Los participantes aprenderán a gestionar, mantener y documentar eficazmente su plan APPCC, incluyendo la realización de registros, el control de la documentación y la realización de auditorías internas.
- **Cumplir con la legislación en materia de seguridad alimentaria.** Los participantes comprenderán la legislación y las regulaciones relevantes en materia de seguridad alimentaria y cómo el sistema APPCC contribuye

a su cumplimiento.

Contenidos del curso

Esta acción formativa tiene las siguientes características:

MÓDULO 1: EL MARCO LEGAL SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- 1.1. Estrategia de seguridad alimentaria europea.
- 1.2. Paquete de higiene.
- 1.3. Reglamento 852/2004.
- 1.4. Reglamento 853/2004.
- 1.5. Normativa sobre etiquetado.

MÓDULO 2: EL SISTEMA APPCC. INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES HISTÓRICOS.

- 2.1. Origen y desarrollo.
- 2.2. Concepto de APPCC.
- 2.3. La Aplicación del sistema APPCC.
- 2.4. Principios Generales aplicados en el Plan de Autocontrol basado en el APPCC.

MÓDULO 3: ETAPAS PREVIAS DE UN PLAN APPCC.

- 3.1. Compromiso de la dirección.
- 3.2. La Formación del equipo APPCC.
- 3.3. Descripción del Producto.
- 3.4. Elaboración del diagrama de flujo.

MÓDULO 4: PRERREQUISITOS DEL SISTEMA (PLANES DE APOYO AL SISTEMA APPCC).

- 4.1. Los procedimientos de prerrequisitos de un Plan APPCC.
- 4.2. Los Planes de Prerrequisitos o Programas de Prerrequisitos.

MÓDULO 5: PRINCIPIOS DEL SISTEMA APPCC.

- 5.1. Introducción.
- 5.2. Principio 1. Realización del Análisis de peligros.
- 5.3. Principio 2. Determinación de los Puntos de Control Crítico.
- 5.4. Principio 3. Implantación de los límites críticos para cada punto de control crítico.
- 5.5. Principio 4. Sistema de vigilancia para cada punto de control crítico.
- 5.6. Principio 5. Medidas correctoras para las posibles desviaciones.
- 5.7. Principio 6. Procedimientos de verificación.
- 5.8. Principio 7. Sistema de registros.

MÓDULO 6: PASOS PARA LA CORRECTA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC.

- 6.1. Introducción
- 6.2. Fase de documentación.
- 6.3. Fase de implantación. Séptima secuencia.
- 6.4. Fase de evaluación y verificación. Octava secuencia.

MÓDULO 7: CONTROL DE PATÓGENOS Y CONTAMINANTES EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

- 7.1. Peligros biológicos.
- 7.2. Enfermedades transmitidas por alimentos.
- 7.3. Peligros químicos.
- 7.4. Peligros físicos.

A quién va dirigido

Este curso de Sistemas de autocontrol sanitario en la industria agroalimentaria (APPCC) va dirigido a:

- Personal de empresas del sector agroalimentario

Desde gerentes y responsables de calidad hasta operarios de planta y personal de producción. Cualquier persona involucrada en la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la distribución, se beneficiará de este curso.

- Auditores y consultores

Profesionales que realizan auditorías de seguridad alimentaria y que necesitan profundizar sus conocimientos en APPCC para ofrecer mejores servicios.

- Técnicos y profesionales de organismos de control

Inspectores y personal de organismos reguladores que necesitan conocer a fondo la implementación y la gestión del sistema APPCC.

- Estudiantes y profesionales de áreas relacionadas

Quienes estudian o trabajan en áreas como ingeniería alimentaria, nutrición, veterinaria, biología, etc., y necesitan adquirir conocimientos en seguridad alimentaria.

- Empresarios y emprendedores del sector agroalimentario

Quienes están iniciando un negocio en el sector y requieren conocimientos fundamentales sobre seguridad alimentaria para asegurar la viabilidad y el éxito de su empresa.

Salidas laborales

Esta formación te abre oportunidades reales dentro de tu sector:

Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria

Este rol implica la implementación, mantenimiento y mejora continua del sistema APPCC en una empresa alimentaria. Se encarga de la gestión de la documentación, las auditorías internas, la formación del personal y la respuesta a las no conformidades.

Auditor de Sistemas de Gestión

Con la formación en APPCC, puedes trabajar como auditor independiente o para una empresa de certificación, evaluando la efectividad de los sistemas APPCC en diferentes compañías del sector alimentario.

Consultor en Seguridad Alimentaria

Brindar asesoramiento a empresas alimentarias en la implementación y mejora de sus sistemas APPCC, realizando auditorías, capacitaciones y ofreciendo soluciones a medida.

Técnico de Producción en Industria Alimentaria

La comprensión del APPCC es fundamental para los técnicos de producción, ya que les permite controlar los procesos y prevenir riesgos de contaminación en tiempo real.

Inspector de Seguridad Alimentaria (sector público o privado)

Algunos organismos públicos o empresas privadas de inspección requieren profesionales con conocimiento de APPCC para realizar auditorías y verificaciones en plantas de producción de alimentos.

Matrícula, precio actualizado y fechas

Consulta el curso y matricúlate en la web, o escríbenos por WhatsApp al (+34) 623 067 402.

https://academia.agroingeniacanarias.com/producto/curso-sistemas-de-autocontrol-sanitario-en-la-industria-agroalimentaria-appcc/

ACREDITACIONES DE AGROINGENIA ACADEMIA