

# **CURSO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC**

Este curso está dirigido a aquellos alumnos que buscan:

- Identificar los distintos agentes que pueden afectar al producto final poniendo en peligro la cadena alimentaria.
- Analizar cómo establecer sistemas de trazabilidad y diferentes actuaciones ante crisis alimentarias.
- Adquirir los fundamentos de la legislación alimentaria existente y conocer su alcance.
- Diseñar, implantar y desarrollar sistemas de autocontrol eficaces conforme a los principios del Sistema de Análisis y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Integrar los sistemas de autocontrol en los sistemas de gestión de la empresa.
- Conocer la metodología necesaria para realizar una correcta gestión en seguridad alimentaria basada en la norma ISO 22.000.
- Conocer los distintos estándares de seguridad alimentaria (BRC, IFS, FSSC 22000 marcas de calidad) y su relación con las normas ISO existentes

## **!!! Esperamos que aprenda y disfrute con el curso!!!**

En proceso de impartición del curso se estructura en:

**1. Temas multimedia**, donde se le explica, paso a paso, el procedimiento para la implantación de un Sistema de Seguridad Alimentaria de acuerdo el sistema APPCC.

**2. Temas para imprimir**, incluimos los temas multimedia en formato imprimible (PDF) para que pueda disponer de ellos en formato papel.

**3. Legislación y Normativa básica imprimible.**

**4. Servicio de apoyo tutorial y resolución de dudas**, durante todo el curso dispones del apoyo un tutor online al que puedes trasladar las dudas sobre el desarrollo y los contenidos del curso.

## 1 TEMAS MULTIMEDIA

Una vez pulse cualquiera de los temas, se iniciará la presentación del mismo en formato de video-diapositivas.

En cualquier momento puede para y reanudar la presentación multimedia pulsando los botones de control de reproducción.

### Temario curso. Sistema APPCC

[Tema 1. Guía para el diseño de aplicación de un Sistema APPCC](#)

[Tema 2. Creación de un equipo para la implantación del sistema APPCC](#)

[Tema 3. Descripción de las actividades y de los productos](#)

[Tema 4. Evaluación de los peligros](#)

[Tema 5. Determinación de los puntos críticos](#)

[Tema 6. Establecimientos de puntos críticos para cada PPC](#)

[Tema 7. Adopción de medidas correctoras](#)

[Tema 8. Comprobación del sistema](#)

[Tema 9. Plan de APPCC](#)

## 2 TEMAS PARA IMPRIMIR

Incluimos a continuación, los temas multimedia en formato diapositivas imprimibles, son ficheros PDF.

[Tema 1. Guía para el diseño de aplicación de un Sistema APPCC](#)

[Tema 2. Creación de un equipo para la implantación del sistema APPCC](#)

[Tema 3. Descripción de las actividades y de los productos](#)

[Tema 4. Evaluación de los peligros](#)

[Tema 5. Determinación de los puntos críticos](#)

[Tema 6. Establecimientos de puntos críticos para cada PPC](#)

[Tema 7. Adopción de medidas correctoras](#)

[Tema 8. Comprobación del sistema](#)

[Tema 9. Plan de APPCC](#)

## 3 MANUALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. APPCC

Incluimos en este apartado un Manual completo imprimible sobre los contenidos vistos en el curso.

[Manual de implantación de un Sistema APPCC](#)

---

#### **4 NORMATIVA Y LEGISLACIÓN**

[Norma internacional de inocuidad de alimentos. ISO 22000](#)

[Ficha resumen norma internacional de inocuidad de alimentos. ISO 22000](#)

[Reglamento General de Certificación de Sistemas. RP-CSG-009 00](#)

---

#### **5 TEST DE EVALUACIÓN ON LINE PARA LA CERTIFICACIÓN**

---