

# APPCC – Análisis de peligros y puntos de control críticos en alimentación



## CONOCIMIENTOS A ADQUIRIR

- 1. Introducción a la seguridad alimentaria e inocuidad de los alimentos.** Definiciones. Legislación y normativa. Sistemas de gestión del ámbito alimentario.
- 2. El origen del APPCC: el Codex Alimentarius.**
- 3. Buenas prácticas de higiene alimentaria.** Contaminantes. Normas básicas de manipulación de alimentos e higiene. Limpieza y desinfección. Control de plagas.
- 4. Programas de pre-requisitos.** Construcción y distribución de edificios. Distribución de locales y espacios de trabajo Suministros.. Gestión de residuos. Idoneidad de los equipos, limpieza y mantenimiento. Gestión de compra de materiales. Medidas para prevenir la contaminación cruzada. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Higiene personal e instalaciones del personal. Gestión de productos reprocesados. Retirada de productos. Almacenamiento y transporte. Información del producto al consumidor. Defensa alimentaria, biovigilancia y bioterrorismo. Prevención del fraude. Gestión de alérgenos. Trazabilidad. Formación y Capacitación. Control de Temperatura.
- 5. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).** Etapas para la aplicación del sistema APPCC. Principios del sistema APPCC.

## OBJETIVO

Aportar a los participantes los conocimientos básicos para implantar, desarrollar y mejorar un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria basado en los principios del APPCC.

## DIRIGIDO A

Responsables de gestionar la seguridad alimentaria en su empresa, miembros de equipos APPCC, técnicos y profesionales de la industria alimentaria y de empresas relacionadas, implicados en la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC. Personas que quieran iniciarse en este ámbito profesional.

## METODOLOGIA: ONLINE

La formación se realiza a través de la **Plataforma de e-learning INGE CAMPUS** en la que el alumnado tiene a su disposición los materiales del curso, actividades prácticas y espacios de comunicación.






## TUTORA

**Mercedes Cerrato**

Licenciada Ciencias Ambientales  
Consultora y coordinadora de  
plataformas de Ingecal.

**Duración**  
**10 horas**  
**Convocatoria abierta**

## INSCRIPCIONES

 [www.ingecal.cat/inscripcio](http://www.ingecal.cat/inscripcio)  
 [formacio@ingecal.cat](mailto:formacio@ingecal.cat)  
 93 237 83 90

**175,00 € + IVA**

**Parcialmente bonificable FUNDAE**

Tramitación gratuita.  
Garantía de realización

**CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN**



Colaboramos con la **Magic Line** donando **2€** de cada matrícula.



Solidaritat  
**Sant Joan de Déu**

