

Implantación del sistema APPCC en el sector alimentario



CURSO CON EXPERTO

Los alimentos están expuestos a diferentes agentes contaminantes que ponen en jaque su inocuidad. Por este motivo, las organizaciones del sector alimentario deben implantar una serie de medidas de control que eliminen o minimicen este riesgo. En este sentido, los Programas de Prerrequisitos (PPR) y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Sistema APPCC o sistema HACCP) son medidas de control esenciales para garantizar la inocuidad de los alimentos y la calidad higiénico-sanitaria de su ambiente de procesamiento. Asimismo, conviene destacar que, en la Unión Europea, la legislación exige su implantación e implementación a las empresas del sector alimentario con el fin de asegurar la producción y distribución de alimentos seguros y garantizar la salud de los consumidores.

OBJETIVOS

- Conocer la importancia de la implantación de plan de cultura de inocuidad alimentaria alineado con los requisitos legales con el objeto de impulsar la mejora continua en las organizaciones.
- Interpretar y justificar los requisitos legales aplicables a organizaciones del sector agroalimentario.
- Conocer los principales programas de prerrequisitos y reconocer la importancia de su correcta implantación en organizaciones del sector agroalimentario.
- Profundizar en el proceso de diseño de un plan APPCC con base en las actividades preliminares y principios establecidos por la nueva versión de los principios de higiene del Codex Alimentarius.
- Analizar los principios establecidos por la nueva versión de los principios de higiene del Codex Alimentarius en lo relativo a las fases de implantación, seguimiento y verificación del sistema APPCC.

CONTENIDOS

- Cultura de inocuidad alimentaria
- Legislación en seguridad alimentaria
- Programas de prerrequisitos
- Plan APPCC



AUTORAS:

Cristina Campanero Pintado

Doctora en ciencias veterinarias con mención europea. Facultad de Veterinaria. UCM. (2016).

Licenciada en Veterinaria. Facultad de Veterinaria. UCM. (2007).

Curso de capacitación como Lead Instructor en Controles Preventivos de Alimentos para Humanos. Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA). (2017).

Auditor de Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria. AENOR. (2016).

Kharla Segovia Bravo

Doctorado en estudios avanzados de alimentos. Universidad de Sevilla-España (2009).

Ingeniería Química. Universidad de Carabobo-Venezuela (2002).

Máster en Química e Ingeniería Alimentaria. IQS. Universitat Ramon LLull. Barcelona-España (2003)

Máster en Gestión de la Seguridad Alimentaria. BV Formación-Universidad Camilo José Cela. Madrid-España (2011)

PVP

50 €

Duración

17 horas



Fecha inicio

09/06/2025



Fecha fin

03/08/2025

