



*SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación*

### OBJETIVO:

El Sistema APPCC es obligatorio, de carácter preventivo y enfocado a la detección, control y/o minimización de los riesgos sanitarios en los alimentos.

Al finalizar el curso los alumnos serán capaces de identificar los riesgos potenciales y valorarlos, determinar los PCC, establecer el limite critico, establecer el sistema de vigilancia, establecer las acciones correctores, verificar la eficacia del sistema, documentar y registrar.

### DIRIGIDO A:

Directivos y técnicos de industrias alimentarias, responsables de hostelería y restauración colectiva, responsables de calidad y en general a todo profesional con formación en cualquier área relacionada con la calidad y la seguridad alimentaria en la empresa.

MODALIDAD	Nº DE HORAS	PRECIO
Distancia	150	300 €(IVA Incluido)

### METODOLOGÍA:

1. Al ser un curso modalidad distancia, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.
2. Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe en su casa por mensajería el temario del curso que va a comenzar así como las pautas de trabajo.
3. Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así un e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad posible.
4. Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentar el test de evaluación.
5. Tras la lectura y comprensión de cada uno de los temas, realizar la evaluación del modulo correspondiente. Una vez finalizados todos los temas y test de evaluación correspondiente, debe remitirnos **una copia** de todos los test para que procedamos a su evaluación (C/. Parra 41-28025-Madrid), e-mail: [info@academo.es](mailto:info@academo.es)
6. Para ser considerado apto debe aprobar el 60% del total de todas las preguntas de los test de evaluación

### PROGRAMACIÓN DEL CURSO

**Duración del curso:** 150 horas

**Inicio:** a la recepción del temario

**Fecha de entrega de Examen** 4 meses desde la recepción del temario

	<b>IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	
---	--	---

SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

**Teléfono de contacto:**

C/. Parra, 41; 28025 - Madrid. TEL. 91-472 62 44;

C/.Camino del Molino 11 nave 10, 41; 28400 – Collado Villalba. TEL. 91-849 71 27;

**Dirección de Correo electrónico para tutorías por la red:**

[info@academo.es](mailto:info@academo.es)



***DESCUENTO DEL 15% PARA ALUMNOS PARTICULARES  
MATRICULADOS EN TODOS LOS CURSOS PRESENTANDO EL  
CARNÉ EURO <26 O CARNÉ +26 DE LA COMUNIDAD DE MADRID***



**PARA MÁS INFORMACIÓN:**

C/. Parra, 41; 28025 - Madrid. TEL. 91-472 62 44; FAX: 91-472 04 19

C/. Camino del Molino 11 nave 10, 41; 28400 – Collado Villalba.

TEL. 91-849 71 27; FAX: 91-850-46-25

[www.academo.es](http://www.academo.es) ó [www.sic-calidad.com](http://www.sic-calidad.com)

E - mail: [info@academo.es](mailto:info@academo.es)



# IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN INDUSTRIA ALIMENTARIA



SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

## ÍNDICE DETALLADO

### **TEMA I: INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS APPCC**

1. Antecedentes
2. Definiciones

### **TEMA II: RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS**

1. Concepto
2. Vías de contaminación
3. Alteración de los alimentos
4. Agentes contaminantes y fuentes de contaminación
5. Factores que influyen el crecimiento microbiano

### **TEMA III: TIPO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**

1. Intoxicación – Toxiinfección
2. Toxiinfecciones mas frecuentes
3. Cuadro Resumen de toxiinfecciones

### **TEMA IV: DIRECTRICES BÁSICAS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

1. Introducción
2. Áreas de Higiene Personal
3. Salud de Manipuladores
4. Transporte y Almacenamiento de Mercancías
5. Medidas Higiénicas a tener en cuenta para elaboración y preparación de Alimentos para consumo humano
6. Reconocimientos Médicos

### **TEMA V: DISPOSICIONES LEGISLATIVAS EN RELACIÓN AL SISTEMA APPCC**

1. Introducción a las fuentes del derecho
2. Bases legales
3. Relación de legislación alimentaria

### **TEMA VI: DISEÑO DE UN SISTEMA APPCC. Y SUS PRERREQUISITOS**

1. Introducción
2. Beneficios de la implantación del Sistema APPCC
3. Principales problemas en la implantación del Sistema
4. Los 7 principios en los que se basa el Sistema APPCC
5. Prerrequisitos del Sistema APPCC
6. Fases del Estudio

### **TEMA VII: IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC Y SUS PRERREQUISITOS.**

1. Introducción
2. Definir los términos de referencia
3. Selección del equipo de trabajo de APPCC



# IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC EN INDUSTRIA ALIMENTARIA



SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

4. Descripción de los productos
5. Identificar el uso esperado de cada producto
6. Elaborar un diagrama de flujo del proceso de elaboración
7. Verificación *in situ* del diagrama de flujo
8. Enumerar los peligros asociados a cada etapa del proceso y las medidas preventivas de esos peligros
9. Aplicar el árbol de decisiones para identificar los Puntos de Control Críticos (PCC), para cada peligro
10. Establecer los límites críticos para cada PCC
11. Establecer un sistema de vigilancia o monitorización para cada PCC
12. Establecer las medidas correctoras
13. Establecer el sistema de documentación: registros y archivo
14. Verificación del Sistema
15. Revisión del Sistema

## **TEMA VIII: COMPROBACIÓN DE LA CORRECTA GESTIÓN DE UN SISTEMA APPCC YA DISEÑADO.**

1. Exigencias del Estudio de APPCC
2. Auditoría / Verificación de la implantación del Sistema APPCC

## **TEMA IX: SISTEMAS DE GESTIÓN EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO**

1. Aplicación de la Norma ISO 9000 y su integración con el Sistema APPCC
2. Otros Sistemas de gestión

## **MODULO X: INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS DE AUDITORIA EN ISO 9000 Y SISTEMAS APPCC**

1. Introducción
2. Definiciones
3. Objetivos
4. Tipos de auditorias
5. Perfil del Auditor
6. Proceso de Auditoria
7. Proceso de Toma de Muestras