

APPCC - Introducción Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

Titulación y *objetivos*

Este curso está diseñado para que los participantes puedan **comprender y aplicar los conceptos básicos del sistema APPCC de forma autónoma y eficaz, optimizando recursos y alineando la seguridad alimentaria con la estrategia global de la organización.**



Al finalizar el curso, los participantes obtendrán un certificado de aprovechamiento en el **Curso de Introducción al APPCC – Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.**



Duración y características

La duración de este curso es de **1 hora** y la **disponibilidad es inmediata** para la modalidad de teleformación.

El objetivo es garantizar una programación ajustada a las necesidades del alumnado y a la organización del curso.

MODALIDAD: Teleformación (TF).

OTROS DETALLES: Curso impartido a través de la plataforma ISO Training.

DIRIGIDO A: Está pensado para **futuros técnicos o responsables de seguridad alimentaria y control de calidad**, así como para aquellos profesionales que deseen mejorar su desempeño y capacidades en estos ámbitos. Además, resulta de **especial utilidad para empresas que deseen desexternalizar el proceso de auditoría interna**, formando a **responsables o jefes de otras áreas para que integren equipos auditores internos**, asegurando así el cumplimiento de los requisitos de independencia, objetividad y competencia establecidos por las normativas aplicables al APPCC.

DESCRIPCIÓN: De este modo, los participantes serán capaces de **liderar y llevar a cabo auditorías de primera, segunda y tercera parte** en **Sistemas de Gestión de la Calidad** basados en las normas ISO 9001:2015 y su futura actualización ISO 9001:2026, en **Sistemas de Gestión de la Energía** conforme a la norma ISO 50001:2018, en **Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud Laboral** según la norma ISO 45001:2018, en **Sistemas de Gestión de Seguridad de la Información** conforme a la norma ISO/IEC 27001:2022 y en

Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria según el enfoque APPCC, aplicando los conocimientos adquiridos en los cursos **ISO 9001:2015 - Introducción al Sistema de Gestión de la Calidad, ISO 9001:2015 - Auditor Interno en Sistemas de Gestión de la Calidad, Cambios en la Versión ISO 9001:2026, Implantación de Sistemas de Gestión de la Calidad Según la Norma ISO 9001:2015, ISO 50001:2018 - Implantación y Auditoría Interna en Sistemas de Gestión de la Energía, ISO 45001:2018 - Implantación y Auditoría Interna en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud Laboral, ISO/IEC 27001:2022 - Auditoría Interna en Sistemas de Gestión de Seguridad de la Información, ISO/IEC 27001:2022 - Auditor Jefe en Sistemas de Gestión de Seguridad de la Información, APPCC - Introducción: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico y APPCC - Implantación del Sistema: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico**, con **eficacia en organizaciones de cualquier sector**.

REQUISITOS PREVIOS: No necesarios para este curso.

EVALUACIÓN: Tests, ejercicios prácticos y examen final.

Contacto



www.isotrainingspain.com



946 946 884



formacion@isotrainingspain.com



Contenido del Curso

- MÓDULO 1:

Introducción al sistema APPCC y su papel en la seguridad alimentaria

- MÓDULO 2:

Marco normativo y legal aplicable (nacional e internacional) en higiene y seguridad alimentaria

- MÓDULO 3:

Principios y fundamentos del APPCC

- MÓDULO 4:

Etapas preliminares del sistema APPCC
Formación del equipo APPCC
Descripción del producto y uso previsto
Elaboración de diagramas de flujo
Verificación in situ del diagrama de flujo

- MÓDULO 5:

Descripción general de los 7 principios del APPCC
Análisis de peligros
Identificación de Puntos de Control Crítico (PCC)
Establecimiento de límites críticos
Monitoreo de PCC
Acciones correctivas
Verificación
Documentación y registros

- MÓDULO 6:

Beneficios y limitaciones del APPCC

- MÓDULO 7:

Casos prácticos y ejemplos de aplicación en la industria alimentaria

ISO / Training Center
Spain

