

-20% socios | -50% desempleados y autónomos con baja actividad Domina el diseño, la implantación y el desarrollo de sistemas de autocontrol eficaces basados en los principios del APPCC para garantizar la inocuidad en la industria alimentaria.

CONVOCATORIAS

14/05/2026 - 31/07/2026

Modalidad: Online (40 horas)

Precio: 395,00€ + I.V.A.

Precio Socio: 316,00€ + I.V.A.

Lugar: AEC

Bonificación máxima FUNDAE: 300€. Consulta condiciones en la pestaña «Más Información».

FINALIDAD

Conoce los avances en la implantación del sistema APPCC según las pautas establecidas por la versión actualizada del Codex Alimentarius, atendiendo, entre otros, a los conceptos de cultura de inocuidad, autenticidad y defensa alimentaria

En este programa vamos a proporcionar a los participantes las competencias necesarias para liderar el proyecto de implantación de un sistema APPCC (HACCP en inglés -Hazard Analysis and Critical Control Points) que cumpla no solo con los requisitos del Codex Alimentarius sino también con los establecidos por los estándares de calidad e inocuidad alimentaria más difundidos: IFS Food, BRCGS Food Safety, FSCC 22000, ISO 22000, etc.

De este modo los asistentes tendrán acceso a las metodologías y herramientas más avanzadas para la gestión de un Sistema APPCC robusto y adaptado a cualquier tipo de organización, independientemente de su nivel de criticidad en materia de inocuidad alimentaria.

OBJETIVOS

🎯 OBJETIVOS DEL CURSO

El objetivo fundamental es proporcionar al profesional la cualificación necesaria para la producción y puesta en el mercado de productos inocuos, mediante la implantación y mejora de sistemas de gestión que garanticen la seguridad del consumidor.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- ✦ Identificar y analizar los distintos peligros alimentarios (biológicos, químicos y físicos) que pueden poner en peligro la cadena alimentaria.
- ✦ Diseñar e implantar sistemas de autocontrol eficaces conforme a los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- ✦ Establecer sistemas de trazabilidad y protocolos de actuación ante crisis alimentarias.
- ✦ Adquirir la metodología necesaria para realizar auditorías de sistemas de gestión e identificar no conformidades.



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es

METODOLOGÍA Y PROFESORADO

METODOLOGÍA

Nuestra metodología de formación online tutorizada combina a la perfección la flexibilidad y practicidad de la formación online con el acompañamiento personalizado de un tutor especializado, para sacar el máximo rendimiento a tu formación.

La tutorización del curso actúa como apoyo principal al autoestudio para favorecer, junto a la realización de ejercicios, el correcto aprendizaje de todos los conceptos.

 Los alumnos contarán con:

- ✓ Un Aula Virtual en la que se ordenan los contenidos teóricos en un formato amigable y fácil de interiorizar.
- ✓ Una evaluación continua que ayudará a reforzar los conocimientos adquiridos a través de ejercicios de autoevaluación para consolidar los principales conceptos y pruebas de evaluación para superar cada uno de los módulos.
- ✓ Casos prácticos de aplicación real a empresas y organizaciones
- ✓ Material Audiovisual de ayuda a la interiorización de los principales conceptos.
- ✓ Foros de resolución de dudas e intercambio de experiencias con tutores y alumnos.

Este programa formativo también está disponible en modalidad In Company, formación a medida para tu empresa.

PROFESORES

> **Yilena Ávila Ramírez** Consultora y Formadora Seguridad Alimentaria



PROGRAMA

✦ MÓDULO 1: SISTEMAS DE AUTOCONTROL Y GESTIÓN DE CALIDAD

✓ PELIGROS ALIMENTARIOS

- ◆ Peligros biológicos.
- ◆ Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).
- ◆ Peligros químicos.
- ◆ Peligros físicos.

✓ SISTEMAS DE AUTOCONTROL

- ◆ Origen y desarrollo del sistema APPCC.
- ◆ Concepto del APPCC.
- ◆ Principios generales del sistema APPCC.

✓ PROGRAMA DE PRERREQUISITOS

- ◆ Introducción al programa de prerrequisitos de un sistema APPCC.
- ◆ Planes o programas de prerrequisitos.

✓ ETAPAS PREVIAS DE UN SISTEMA APPCC

- ◆ Compromiso de la dirección.
- ◆ Formación del equipo APPCC.
- ◆ Descripción del producto.
- ◆ Elaboración del diagrama de flujo y su verificación in situ.

✓ DISEÑO E IMPLANTACION DE UN SISTEMA APPCC

- ◆ Principios del Sistema APPCC.
- ◆ Proceso de implantación del sistema APPCC.

✓ AUDITORIAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

- ◆ Conceptos generales sobre auditorías.
- ◆ Realización de auditorías.
- ◆ No conformidades.

📄 Caso práctico: Desarrollar un Plan de APPCC e implantar un sistema de trazabilidad.

🖥️ Clases virtuales: Desarrollo de un plan de Prerrequisitos y APPCC basado en un pequeño caso práctico.

🖥️ Clases virtuales: Gestión de crisis alimentaria.

🖥️ Clases virtuales: Acondicionamiento del agua en la industria alimentaria / instalaciones de riesgo de Legionella.

