

Técnico APPCC Industria Alimentaria

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte.



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

Tras la realización de este curso, el alumno:

- > Conocerá las competencias necesarias para liderar el proyecto de implantación de un sistema APPCC 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.
- > Tendrá 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.

DIRIGIDO A

- > Titulados del sector agroalimentario que quieran complementar sus conocimientos con las últimas tendencias en inocuidad alimentaria
- > Profesionales del sector agroalimentario interesados en adquirir las competencias necesarias para desempeñar funciones de diseño, validación, implantación, verificación y mejora de un sistema APPCC (HACCP) que cumpla con los requisitos de los estándares reconocidos por GFSI.



METODOLOGÍA Y PROFESORADO

METODOLOGÍA

El programa está impartido por una selección de los más destacados profesionales de la materia, 100% activos en la disciplina que imparten, garantizando que el programa responda y se adecúe a la realidad de la actividad y de las empresas y organizaciones actuales.

El enfoque didáctico combina la asimilación del marco conceptual de la disciplina, su aplicabilidad en casos de éxito y talleres participativos individuales y grupales, haciendo del programa una experiencia dinámica, práctica y rica en experiencias.

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

PROFESORES

- > **José Luis Delgado Peirotén.** Director de proyectos en ACE-IGS Implantación y Gestión de Sistemas.

PROGRAMA

- > El concepto de Cultura de inocuidad y cómo medirla.
 - > Herramientas para la medición y seguimiento de la Cultura de Inocuidad
- > Diseño e implantación del programa de prerrequisitos
- > Fundamentos del plan APPCC y actividades preliminares



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

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

Técnico APPCC Industria Alimentaria

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte.



HAZARD



ANALYSIS



CRITICAL



CONTROL



POINTS

Descripción de las fases de implantación del sistema APPCC

- > Identificación de peligros y determinación de puntos de control crítico
 - > Defensa alimentaria (Food Defense)
 - > Autenticidad (Food Fraud)
- > Validación, implantación y verificación del sistema APPCC
- > Metodologías avanzadas para auditar el Sistema APPCC



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

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