

# DISEÑO DEL SISTEMA A.P.P.C.C. Y GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

CÓMO DISEÑAR PASO A PASO UN A.P.P.C.C. EN LA INDUSTRIA  
ALIMENTARIA Y GESTIONARLO POSTERIORMENTE



Tarifas: 430 €

(Oferta de lanzamiento, 325€)

Modalidad: Online.

Duración: 95 horas.

Precio I.V.A. Incluido

Dirigido a: Todas aquellas personas interesadas en la implantación de sistemas A.P.P.C.C., así mismo interesante para titulados o estudiantes en su último año de carrera que deseen complementar su formación.

Título: Certificado de aprovechamiento y superación del curso.

Requisitos: Idóneo para Titulados o próximos a conseguir la titulación en áreas relacionadas con las Ciencias de la Salud. Recomendables estudios mínimos de grado medio sobre industrias alimentarias.

Más info: [formación@segalasesoria.com](mailto:formación@segalasesoria.com)/976 22 13 03

[www.segalasesoria.com](http://www.segalasesoria.com)

## MÓDULO I. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.



- La necesidad de la Seguridad Alimentaria.
- El nacimiento de la Seguridad Alimentaria.
- Derecho Comunitario.
- El ordenamiento jurídico español.
- El Reglamento 178/2002.
- El paquete de Higiene.
- La nueva ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Búsqueda de normativa legal.
- ANEXO I: Legislación alimentaria de interés.

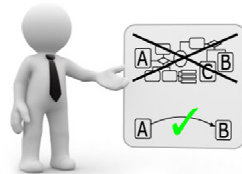
## MÓDULO II. CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS.

- Contaminantes bióticos: Bacterias, micotoxinas, aminos biógenas, flora alterante, virus y parásitos.
- Contaminación abiótica.
  - Evaluación de riesgos químicos.
  - Control de la presencia de contaminantes en la cadena alimentaria.
  - Contaminantes ambientales.
- Contaminación de los alimentos en los distintos sectores de la cadena alimentaria.



## MÓDULO III. REQUISITOS PREVIOS A LA IMPLANTACIÓN DEL A.P.P.C.C

- Plan de formación de los trabajadores.
- Diseño y mantenimiento de instalaciones y equipos.
- Plan de control de proveedores.
- Plan de limpieza y desinfección.
- Plan de control de plagas.
- Plan de trazabilidad.
- Plan de control de aguas.
- Plan de control de alérgenos.
- Control de BPM-BPF.
- Plan de control de residuos.



---

## MÓDULO IV. DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA A.P.P.C.C.

- Características de un sistema A.P.P.C.C.
- Antes de implantar el A.P.P.C.C.
- Dificultades a la hora de implantar un A.P.P.C.C.
- Glosario de términos.
- Principios del sistema A.P.P.C.C.
- Diseño de un sistema A.P.P.C.C.
- Implantación del sistema A.P.P.C.C.



---

## MÓDULO V. GESTIÓN DE CRISIS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.



- Crisis Alimentarias.
- Requisitos básicos y previos a las crisis a establecer en las empresas.
- Procedimiento a seguir en caso de crisis alimentaria en la empresa.
- Evaluación de la crisis.
- Gestión de la crisis.
- Comunicación de la crisis.

---

## MÓDULO VI. REALIZACIÓN DE AUDITORÍAS INTERNAS.

- Términos y definiciones.
- Participantes de una auditoría.
- El programa de auditoría.
  - Establecimiento del programa de auditoría.
  - Implementación del programa de auditoría.
  - Registros del Programa de auditoría.
  - Seguimiento y revisión del Programa de auditoría.





[www.segalasesoria.com](http://www.segalasesoria.com)

**SEGAL ASESORÍA.**

---

Felipe Sanclemente 6, 6ºE  
50.001, Zaragoza

Teléfono: 976 221 303  
690 185 342

Correo: [formacion@segalasesoria.com](mailto:formacion@segalasesoria.com)