



## **GRUPO ACMS Consultores**

Curso: Sistema APPCC Y Prerrequisitos - Seguridad Alimentaria



**(ER-0772/2013)**

**Alcance ISO 9001**

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

**Alcance ISO 27001**

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



**(SI-0021/2020)**

Ofrecemos esta formación en dos modalidades distintas, genérica y específica (In Company). Si prefiere realizar el curso genérico, puede seguir este enlace.

Por otro lado, si lo que busca es una capacitación personalizada para su equipo, la formación In Company es la opción perfecta. Contáctenos sin compromiso, y diseñaremos un programa que se ajuste a las necesidades específicas de su equipo. A continuación, le mostramos el temario del curso, el cual se adaptará según los requerimientos de su empresa.

La aplicación del sistema de APPCC Seguridad Alimentaria se basa, en reconocer y detectar los riesgos sanitarios, ya sean biológicos/físicos/químicos, que potencialmente pueden afectar a los alimentos y por otro lado, en acordar los puntos críticos de control (PCC) en la fabricación, desde la llegada de la materia prima hasta la expedición del producto terminado.

El objetivo, de la normativa vigente, en materia de seguridad alimentaria, es garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores en el ámbito de la seguridad. El sistema de Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) tiene un enfoque preventivo de los riesgos sanitarios vinculados a los alimentos.

### **Temario del curso:**

- Marco Legal.
- Antecedentes.
- Sistema APPCC.
- Sistema de Prerrequisitos.
- Buenas Prácticas de Manipulación.

### **Dirigido a:**

Técnicos del sector alimentario, profesionales encargados de la implantación y control del sistema APPCC, responsables de calidad e interesados en aplicar la calidad en la industria alimentaria.

### **Objetivos:**

El curso "Sistema APPCC y Prerrequisitos" se centra en ofrecer los conocimientos necesarios para que los alumnos:

- Amplíen los conocimientos relacionados con los principios del APPCC que garantiza la inocuidad de los alimentos
- Entiendan el sistema APPCC como fundamento del sistema de seguridad alimentaria
- Conozcan el marco legal de aplicación en seguridad alimentaria
- Conozcan a nivel general los planes de prerrequisitos
- Se conciencien de las buenas prácticas de manipulación

**Titulación:**

Todos los asistentes que demuestren aprovechamiento recibirán un diploma acreditativo del curso.

**Curso relacionado con el área de Seguridad Alimentaria**

**Solicita Información Ahora**

91.375.06.80

Contactar

**Cursos relacionados**

QUIZÁS LE PUEDAN INTERESAR

Ver



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

## **Madrid**

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

## **Burgos**

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

## **Barcelona**

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

## **Málaga**

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

## **México**

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

[www.grupoacms.com](http://www.grupoacms.com)  
[informacion@grupoacms.com](mailto:informacion@grupoacms.com)