

Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en la industria Alimentaria (APPCC)

Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en la industria Alimentaria (APPCC)

 Seminario

 1 eventos disponible

 Certificado

 Aula virtual

 5 horas

 Disponible en línea

Número del curso: ES-FOOD03

Estado: 16.03.2026. Toda la información actual se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD03>

Según el Reglamento Europeo 852/2004 es obligatorio implantar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en todas las empresas alimentarias cuya actividad requiera la elaboración, almacenamiento y/o comercialización de productos alimenticios.

El Sistema APPCC (sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) es una herramienta para evaluar los peligros y establecer los sistemas de control necesarios de prevención con objetivo de conseguir la inocuidad de los alimentos y servirlos sin peligro para el consumidor ahorrando también costes a las empresas del sector alimentario.

Beneficios

- Comprender el sistema APPCC como base de los sistemas de seguridad alimentaria
- Conocer los principios del APPCC como sistema preventivo para asegurar la inocuidad de los alimentos
- Identificar y Profundizar en los prerrequisitos del APPCC para su implementación

Grupo objetivo

Personas relacionadas con la industria alimentaria humana, animal, transporte, y fabricación de plásticos que quieran formarse para conocer qué es un APPCC y quieran aprender a desarrollar este sistema.

Requisitos

No hay prerequisites de acceso.

Contenidos

1. Historia y Evolución del APPCC

2. Introducción al Reglamento CE 852/2004

3. Sistema de autocontrol APPCC en la industria alimentaria

4. Prerequisitos:

- Control de potabilidad del agua
- Control de Plagas (plan DDD)
- Mantenimiento de infraestructura. Mantenimiento de la cadena de frío
- Plan de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
- Control y homologación de proveedores
- Control de trazabilidad

5. Los 7 Principios del APPCC

6. Gestión de alérgenos alimentarios y de alimentos transgénicos

7. Desviaciones típicas en la implantación y gestión de los sistemas APPCC

8. El APPCC en BRCGS, IFS e ISO 22000

9. Ejercicios prácticos

10. Test

Información Importante

DURACIÓN: 5 horas

HORARIO: 9.00 a 14.00 horas

MODALIDAD: Virtual Class con Zoom (clases en directo)

SE INCLUYE:

- Documentación curso en formato digital descargable (pdf)
- Ejercicios y Casos prácticos para analizar y saber aplicar los conocimientos adquiridos
- Certificado de Aprovechamiento* expedido por TÜV Rheinland

* Si asiste al 80% de la formación y aprueba el Examen tipo test que se realizará a la finalización del curso. En caso contrario, recibirá un Certificado de Asistencia al curso.

PLAZAS LIMITADAS. Máximo 15 alumnos por curso

FORMACIÓN BONIFICABLE POR FUNDAE. Consúltenos

Resumen y reserva del evento

Reserve ahora la fecha deseada directamente en línea en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD03> y benefíciese de estas ventajas:

- Proceso de reserva rápido
- Cuenta personal de cliente
- Reserva simultánea para varios participantes.

Como alternativa, puede utilizar el formulario de pedido para hacer la reserva por fax o por correo electrónico.

Formulario de pedido Page 1/3

ME COMPROMETO A INSCRIBIRME EN EL SIGUIENTE CURSO:

Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en la industria Alimentaria (APPCC)

Número del curso: ES-FOOD03

Selecciona la cita que deseas reservar:

06.05.2026 - 06.05.2026, | Número de evento: ES-FOOD03-6 mayo 2026
300,00 € (Precio neto, más IVA), exento de iva

Toda la información sobre las fechas se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD03>

Por favor, envíenos **todas las páginas** del formulario por fax o correo electrónico para solicitar el seminario mencionado.

Correo electrónico:
formacion@es.tuv.com

Teléfono: +34 934 79 59 08

Por favor, introduzca los datos de su pedido en la siguiente página.

Formulario de pedido Page 2/3

- Hago el pedido como consumidor (cliente particular)
- Hago el pedido como empresa / autoridad pública (cliente comercial)

Dirección de facturación

Utilizamos estos datos para la confirmación del pedido y la facturación.

Nombre de la empresa:

Departamento (opcional):

Calle y número:

Código Postal:

Ciudad:

Su número de pedido interno:

Su IVA (opcional):

Aquí puede introducir un número de pedido interno (número SAP, etc.) determinado por su empresa. Incluiremos este número en la factura.

Sus datos de contacto

Utilizamos estos datos para la confirmación del pedido y la facturación.

Saludo:

Nombre:

Apellidos:

Dirección de email:

Número de teléfono:

Formulario de pedido Page 3/3

Información del participante

Yo mismo participaré en el curso (datos de contacto indicados anteriormente)

La siguiente persona participará en el curso:

Rellene sólo si no va a asistir usted mismo, sino que lo hará otra persona.

Saludo:

Nombre:

Apellidos:

Dirección de email:

Número de teléfono:

Fecha de nacimiento (Opcional):

Lugar de nacimiento (Opcional):

Método de pago: Factura

Para los consumidores, se aplica la política de cancelación, que puede encontrar en los términos y condiciones adjuntos.

Acepto las siguientes condiciones generales del organizador (<https://academia-es.tuv.com/terms>).

Lugar, Fecha

Firma

Por favor, envíenos **todas las páginas** del formulario por fax o correo electrónico para solicitar el seminario mencionado.

Correo electrónico:
formacion@es.tuv.com

Teléfono: +34 934 79 59 08