



# CONTROLES PREVENTIVOS Y APPCC: UNA VISIÓN COMPARATIVA Y PRÁCTICA

Fecha de inicio: 16 mayo 2024 Fecha de fin: 17 mayo 2024

Duración: 6 horas

Horarios: 15:00h a 18:30h

Ubicación: **Zoom** Modalidad: **Online** 

Precio: **600€** 

#### Descuentos:

Asociados Ainia -30%

(420,00€)

Estudiantes o desempleados

**-20%** (480,00€)

Inscripción múltiple -10% (-60,00€/INS)

#### Introducción

Una vez identificados los peligros en nuestro proceso ¿Cómo podemos saber si debemos controlarlo mediante alguno de los programas de prerrequisitos o en el marco del programa APPCC? Este curso está diseñado para navegar por las distintas fuentes de recursos para la documentación e implementación de un sistema de inocuidad alimentaria, como Codex Alimentarius, Unión Europea, Global Food Safety Initiative y la regulación de Controles Preventivos del Food and Drug Administration (FDA) y, desarrollar la capacidad de determinar cómo controlar los distintos peligros que pueden ocurrir en la elaboración de alimentos.

### **Objetivos**

Capacitar en el desarrollo de habilidades para determinar los peligros que van a ser controlados con programas de prerrequisito y cuáles serán controlados por el programa APPCC.

#### Dirigido a

Todo el personal relacionado con el equipo APPCC y la evaluación de peligros de inocuidad alimentaria, en especial para los responsables de APPCC que desean exportar a USA.

## Metodología

El curso tendrá lugar en modalidad online síncrona mediante la plataforma Zoom lo que permite interacción directa con el experto docente.

Para considerar finalizado el curso con éxito y que el alumno reciba el



certificado de asistencia, será precisa una asistencia mínima al 75% de su duración.

# Programa

- 1. Introducción
- 2. Conceptos básicos
- 3. Método APPCC (ISO 31010)
- 4. Matriz de riesgo
- 5. Codex Alimentarius CXC 1-1969
- 6. Global Food Safety Initiative
- 7. FDA Controles Preventivos
- 8. Sistemas (ISO)
- 9. Sistema integrado de inocuidad alimentaria
- 10. Ejemplo de implementación