

Controles preventivos y APPCC: una visión comparativa y práctica

Fecha de inicio: **25 noviembre 2026**
Fecha de fin: **26 noviembre 2026**
Duración: **6 horas**
Horarios: **15:00 - 18:00**
Ubicación: **Zoom**
Modalidad: **Online**

Precio: **600€**

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-30%	-20%	-10%
(420,00€)	(480,00€)	(-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