

Sistemas de autocontrol sanitario en la industria agroalimentaria (APPCC) Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

Descripción

Modalidad

- Online

Horario

- 30 horas

Calendario

- ——-Convocatorias de inicio———
- Convocatoria: 1 – 5 cada mes
- Convocatoria: 15 – 20 cada mes
- Si quiere formar en fechas diferentes contacta con nosotros.

Precios

- Colegiados COLQUIMUR: 120€
- Precolegiados COLQUIMUR: 120€
- Asociados ASOQUIMUR: 120 €
- General: 150€

Formación Online

Formación In Company

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Bonificado por FUNDAE

Campus Virtual

Matricúlate ahora

Lugar de impartición

Campus Virtual Colquimur-COLQUIMURFORMACION



Objetivos

Al finalizar el curso el alumno será capaz de adquirir conocimientos teórico – prácticos para el diseño y desarrollo de Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en diferentes sectores de la Industria Alimentaria.

Dirigido

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Este curso está dirigido a profesionales y trabajadores del sector alimentario, responsables de calidad, seguridad alimentaria y técnicos que participen en la producción, manipulación o control de alimentos. También resulta de interés para personal de industrias alimentarias, empresas de restauración, consultores y estudiantes que deseen formarse en normativa alimentaria y en la implantación del sistema APPCC para garantizar la seguridad de los alimentos.

Metodología

- 100% Online

Este curso se imparte en la Modalidad On-line, a través de nuestro Campus Virtual. Tiene un enfoque práctico donde se destaca la atención directa de un tutor especialiasta en la temática del curso, herramientas de aprendizaje para asegurar la aplicación profesional de las competencias descritas en el curso.

El tiempo de realización será de 8 semanas, no siendo necesario agotar el plazo para la finalización del curso. En caso de ser necesario ampliar el plazo, podrá solicitarlo al centro.

Programa

Unidad I. El marco legal sobre seguridad alimentaria

- Estrategia de seguridad alimentaria europea.
- El Reglamento 178/2002 UE.
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
- Paquete de higiene.
- Reglamento 852/2004.
- La producción primaria. Ámbito de aplicación.
- Documentación y guías de prácticas correctas de higiene.
- Reglamento 853/2004.
- Ámbito de aplicación.
- Autorización de establecimientos
- Normativa sobre etiquetado.
- Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.
- Etiquetado de los alérgenos alimentarios.

Unidad II. El sistema APPCC. Introducción y antecedentes históricos

- Origen y desarrollo.
- Origen del APPCC.
- Evolución del APPCC.
- Concepto de APPCC.
- Ventajas de la aplicación del APPCC.

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

- Los inconvenientes de la aplicación del APPCC.
- La Aplicación del sistema APPCC.
- Principios Generales aplicados en el Plan de Autocontrol basado en el APPCC.
- Ejercicios
- Búsqueda en Internet de Documentación de apoyo.
- Lo necesario para comenzar:

Unidad III. Etapas previas de un plan APPCC

- Compromiso de la dirección
- Ámbito de aplicación.
- La Formación del equipo APPCC.
- La estructura del equipo.
- La planificación del APPCC.
- La verificación de los prerrequisitos.
- Descripción del Producto.
- Los aspectos a incluir en la descripción del producto.
- Los aspectos a incluir al determinar el uso.
- Elaboración del diagrama de flujo.
- Los movimientos del personal y de materiales dentro de la industria.
- Qué tener en cuenta para elaborar un diagrama de flujo.
- Ejercicios
- Realiza un Diagrama de Flujo en una empresa de elaboración de aceite de oliva virgen extra.
- Pasos a seguir

Unidad IV. Prerrequisitos del sistema (Planes de apoyo al sistema PPCC)

- Los procedimientos de prerrequisitos de un Plan APPCC.
- Los Planes de Prerrequisitos o Programas de Prerrequisitos.
- Plan de Control de Agua de abastecimiento.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- La documentación necesaria.
- Plan de Limpieza y Desinfección.
- Aspectos Generales a tener en cuenta
- La documentación necesaria.
- Plan de Control de Plagas: Desinsectación y Desratización.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- La documentación necesaria.
- Plan de Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- Aspectos a tener en cuenta en el diseño higiénico de las instalaciones.
- La documentación necesaria.
- Plan de Control de proveedores.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- La documentación necesaria.
- Plan de Control de la Trazabilidad.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

- La documentación necesaria.
- Plan de Formación de manipuladores.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- La documentación necesaria.
- Plan de Buenas Prácticas de Fabricación/Manipulación.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- Aspectos a tener en cuenta en el control de los procedimientos de fabricación y de manipulación.
- La documentación necesaria.
- Plan de Gestión de residuos.
- Aspectos Generales a tener en cuenta.
- La documentación necesaria.
- Ejercicios
- Realización de una Instrucción Técnica.
- Lo necesario para comenzar.

Unidad v. Principios del sistema APPCC

- Introducción.
- Principio 1. Realización del Análisis de peligros.
- Listado de peligros potenciales.
- Fases de la metodología propuesta por la FAO
- Medidas preventivas.
- Evaluación de peligros.
- Principio 2. Determinación de los Puntos de Control Crítico.
- El árbol de decisiones.
- Correcto empleo del árbol de decisiones.
- Principio 3. Implantación de los límites críticos para cada punto de control crítico.
- Principio 4. Sistema de vigilancia para cada punto de control crítico.
- Principio 5. Medidas correctoras para las posibles desviaciones.
- Principio 6. Procedimientos de verificación.
- La validación del plan APPCC.
- Principio 7. Sistema de registros.
- Los tipos de registros.
- Los cuadros de gestión.
- Ejercicios
- Elaboración de un Cuadro de Gestión de PCC.
- Lo necesario para comenzar

Unidad VI. Pasos para la correcta implantación de un sistema APPCC.

- Introducción
- Fase de documentación.
- Creación del equipo de trabajo (APPCC). Primera secuencia.
- Planificación. Segunda secuencia.
- Formación a los miembros del equipo APPCC. Tercera secuencia.
- Evaluación inicial o Diagnóstico previo. Cuarta secuencia.
- Formación general a los empleados. Quinta secuencia.

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

- Redacción de la documentación. Sexta secuencia.
- Primero. Desarrollo de la documentación de los prerrequisitos.
- Segundo. Desarrollo de la documentación del sistema APPCC.
- Fase de implantación. Séptima secuencia.
- Los registros de implantación del sistema.
- Fase de evaluación y verificación. Octava secuencia.
- Ejercicios
- Elaboración de un Registro de Formación.
- Lo necesario para comenzar

Unidad VII. Control de patógenos y contaminantes en la industria alimentaria

- Peligros biológicos.
- Controles que existen en los factores que influyen en la proliferación de peligros biológicos.
- La clasificación de los peligros biológicos.
- Enfermedades transmitidas por alimentos.
- Evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Peligros químicos.
- Contaminación por plaguicidas.
- Contaminación por Antibióticos y Hormonas.
- Contaminación por Micotoxinas.
- Contaminación industrial.
- Peligros físicos.
- Ejercicios
- Identificación de la naturaleza de Peligros detectados.
- Lo necesario para comenzar

Profesorado



Dª. Natividad Ruiz Silla

Ingeniera Química. Especialidad Industria Alimentaria. Gestora de sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Auditorías, normativas. Colegiada en COLQUIMUR.

Financiación y Bonificaciones

Bonificación para Trabajadores de Empresas

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Desde el Colegio Oficial de Químicos de Murcia gestionamos los trámites necesarios para la **BONIFICACIÓN** a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE). Los interesados en la bonificación deberán contactar lo antes posible y con la anterioridad suficiente para realizar las gestiones.

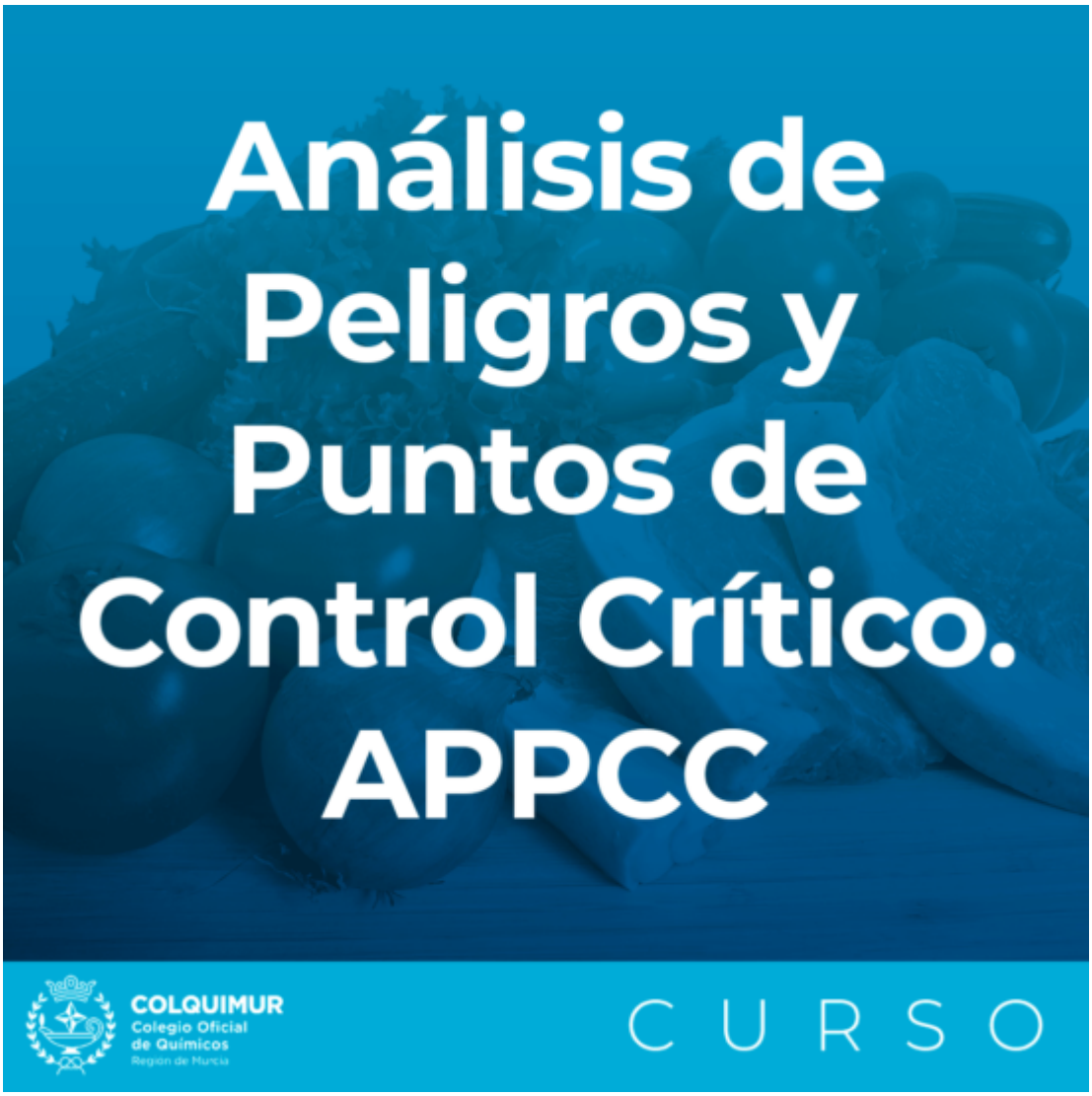
En este caso el precio correspondiente para solicitar la bonificación será el de “**GENERAL**”

Descuentos

Solicita Pago fraccionado

Bonificado FUNDAE hasta el 100%

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia



¿A qué tipo de colectivo pertenece?

Elija el tipo de colectivo para conocer su precio.

Sector General ▼ GeneralColegiados y Asociados COLQUIMURPrecolegiados COLQUIMUR

Convocatoria 1-5 del mes15-20 del mes

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en la Industria Alimentaria (APPCC) cantidad

1

Matricúlate ahora

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Pago seguro con
certificado SSL

5% Dto.para Desempleados

Certificado Oficial emitido por COLQUIMUR

Preguntas frecuentes

Ya he hecho mi pedido ¿cuando puedo empezar?

Una vez formalizada la matrícula, recibirás un correo de bienvenida donde se te informará de los plazos de realización y el nombre del tutor.

Cómo accedo al campus virtual COLQUIMUR

https://www.campuscolquimurformacion.com/ / Insertar el usuario y contraseña que enviamos por email una vez matriculado en el curso

5% de descuento para desempleados

Los desempleados podrán aplicar el CUPON DESCUENTO: des5

Cómo bonificar el curso por FUNDAE

Para solicitar la bonificación de nuestros cursos, debeis señalar en la compra del curso la opción del precio **FUNDAE** y nuestro departamento de formación se pondrá en contacto con el interesado para iniciar las gestiones pertinentes.

Realizamos todos los trámites para la gestión y bonificación del crédito de formación de las empresas. Más de 20 años de experiencia gestionando planes de formación bonificados nos permiten asesorar con toda garantía en la gestión de la formación programada por las empresas.

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Cumplimos con toda la normativa vigente y realizamos los trámites a través de la aplicación telemática de Fundae

Nos ocupamos de toda la documentación bien como entidad organizadora, impartidora o solo gestión externa.

También te puede interesar

Empresas que confían en COLQUIMUR

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia



Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Colquimur

escuela de negocios

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia









Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia



Fecha de creación
05/05/2026

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia