

AUDITOR EXPERTO APPCC-HACCP



Área: ADMINISTRACIÓN- GESTIÓN DOCUMENTAL

Modalidad: Teleformación

Duración: 180 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a todos aquellos profesionales que en su tarea laboral tengan cierta relación con los alimentos. En general a aquellas personas que se quieran adentrar en el mundo de las Auditorías en APPC-HACCP.

OBJETIVOS

Aprender sobre el sistema de Análisis de Peligro y Puntos de Control Críticos.

Identificar las diferentes etapas de APPC-HACCP.

Planificar planes generales de higiene en las empresas alimentarias.

Auditar Sistemas de Gestión.

Reconocer los diferentes documentos de trabajo e informes para las auditorías.

CONTENIDOS

UNIDAD 1. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

Introducción

¿Qué es el sistema APPCC?

Origen del sistema APPCC

Definiciones

Principios del sistema APPCC

Razones para implantar un sistema APPCC

La aplicación del sistema APPCC

Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC

Capacitación

UNIDAD 2. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL

Introducción

Los peligros y su importancia

Tipos de peligros

Metodología de trabajo

Formación del equipos de trabajo

Puntos de control críticos y medidas de control

Elaboración de planos de instalaciones

Anexo

UNIDAD 3. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

¿Qué es el plan APPCC?

Selección de un equipo multidisciplinar

Definir los términos de referencia

Descripción del producto
Identificación del uso esperado del producto
Elaboración de un diagrama de flujo
Verificar «in situ» el diagrama de flujo
Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
Identificación de los puntos de control críticos
Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
Establecer las acciones correctoras
Verificar el sistema
Revisión del sistema
Documentación y registro
Anexo. Caso práctico

UNIDAD 4. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

Introducción
Diseño de planes generales de higiene
UNIDAD DIDÁCTICA 5. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC
Introducción
Requisitos para la implantación
Equipo para la implantación
Sistemas de vigilancia
Registro de datos
Instalaciones y equipos
Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD 6. LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

Introducción
Norma ISO 19011. Directrices para la Auditoría de los Sistemas de Gestión de la Calidad y/o Ambiental
Origen de la Auditoría de Sistemas de Gestión
Objetivos de la Auditoría de Sistemas de Gestión
Fuentes de Información
Limitaciones de la Auditoría de Sistemas de Gestión
Independencia de los Auditores 190
Principios Profesionales
Riesgos en Auditoría
Pruebas y Evidencias en Auditoría
Enfoque de la Gestión de la Calidad Total a Medida
UNIDAD 7. LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN. DOCUMENTOS DE TRABAJO E INFORMES DE AUDITORÍA

Introducción
Documentación de Trabajo
Informe de la Auditoría
UNIDAD 8. LA AUDITORÍA DEL SISTEMA DE CALIDAD
Auditorías de Calidad
Introducción
Definiciones y Conceptos Asociados
Procedimiento
Seguimiento de las Acciones Correctoras
Calidad en la Auditoría
Métricas
Implantación de las Auditorías de Calidad en la Empresa

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)

2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.