

Curso Sistema APPCC

*adaptado a la última versión del Codex
Alimentarius*

17 de abril 2026

MODALIDAD: virtual por M. Teams

HORARIO: 09:00 a 14:00 (5 horas)

Precio: Asociado 200€ / No asociados 250 €

El conjunto de reglamentos comunitarios relativos a la higiene de los alimentos hace hincapié en la necesidad de que se apliquen en las empresas alimentarias buenas prácticas de higiene (BPH), así como la obligatoriedad de implantar **sistemas de autocontrol** basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Para ayudaros a entender mejor la aplicación de los procedimientos basados en el APPCC y la flexibilidad de dichos procedimientos hemos organizado esta **formación adaptada a la última revisión del Codex Alimentarius**

Programa

- Ventajas del APPCC
- Novedades Codex Alimentarius y análisis de riesgos
- Programa APPCC
- Etapas preliminares PRP (programa de requisitos previos)
- Principios del Codex Alimentarius
- Mantenimiento del Sistema APPCC

Dirigido

Responsables técnicos y personal de consultoría | Responsables y equipo de calidad e inocuidad | Responsables de compras y materias primas | Auditores/as internos/as | Personas interesadas en actualizar sus conocimientos sobre APPCC.

CTNC Formación

