



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Auditor Experto APPCC-HACCP

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

La implantación de sistemas de autocontrol en la industria alimentaria basados en el Sistema APPCC/HACCP es un método eficaz para prevenir riesgos por consumo de alimentos y es, desde hace varios años, una de las principales estrategias para mejorar la seguridad alimentaria. Este curso de materiales capacitan al alumno para obter una formación para poder realizar Auditorías en APPC-HACCP.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. AUDITOR EXPERTO APPC-HACCP

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

1. Introducción
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Origen del sistema APPCC
4. Definiciones
5. Principios del sistema APPCC
6. Razones para implantar un sistema APPCC

7. La aplicación del sistema APPCC
8. Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
9. Capacitación

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL

1. Introducción
2. Los peligros y su importancia
3. Tipos de peligros
4. Metodología de trabajo
5. Formación del equipos de trabajo
6. Puntos de control críticos y medidas de control
7. Elaboración de planos de instalaciones
8. Anexo

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

1. ¿Qué es el plan APPCC?
2. Selección de un equipo multidisciplinar
3. Definir los términos de referencia
4. Descripción del producto
5. Identificación del uso esperado del producto
6. Elaboración de un diagrama de flujo
7. Verificar "in situ" el diagrama de flujo
8. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
9. Identificación de los puntos de control críticos
10. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
11. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
12. Establecer las acciones correctoras
13. Verificar el sistema
14. Revisión del sistema

15. Documentación y registro
16. Anexo. Caso práctico

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

1. Introducción
2. Diseño de planes generales de higiene

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

1. Introducción
2. Requisitos para la implantación
3. Equipo para la implantación
4. Sistemas de vigilancia
5. Registro de datos
6. Instalaciones y equipos
7. Mantenimiento de un sistema APPCC

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

1. Introducción
2. Norma ISO 19011. Directrices para la Auditoría de los Sistemas de Gestión de la Calidad y/o Ambiental
3. Origen de la Auditoría de Sistemas de Gestión
4. Objetivos de la Auditoría de Sistemas de Gestión
5. Fuentes de Información
6. Limitaciones de la Auditoría de Sistemas de Gestión
7. Independencia de los Auditores 190
8. Principios Profesionales
9. Riesgos en Auditoría

10. Pruebas y Evidencias en Auditoría
11. Enfoque de la Gestión de la Calidad Total a Medida

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN. DOCUMENTOS DE TRABAJO E INFORMES DE AUDITORÍA

1. Introducción
2. Documentación de Trabajo
3. Informe de la Auditoría

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA AUDITORÍA DEL SISTEMA DE CALIDAD

1. Auditorías de Calidad
2. Introducción
3. Definiciones y Conceptos Asociados
4. Procedimiento
5. Seguimiento de las Acciones Correctoras
6. Calidad en la Auditoría
7. Métricas
8. Implantación de las Auditorías de Calidad en la Empresa



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)