



Seguridad Alimentaria

Implantación de un Sistema APPCC y Food Defense

Formación integral para comprender los fundamentos de la seguridad alimentaria, implantar sistemas eficaces de prevención y control, y aplicar estrategias de Food Defense en el sector alimentario.

Presentación del Curso

Objetivo Principal

Proporcionar los conocimientos necesarios para comprender los fundamentos de la seguridad alimentaria y la importancia de implantar sistemas eficaces de prevención y control dentro de las empresas del sector alimentario.

¿Qué aprenderás?

- Identificar los principales riesgos que pueden afectar a los alimentos
- Conocer la normativa aplicable al sector
- Aplicar correctamente los principios del sistema APPCC
- Desarrollar estrategias de Food Defense
- Gestionar documentación y auditorías del sistema

A lo largo de la formación se desarrollarán competencias prácticas relacionadas con el análisis de peligros, la identificación de puntos de control crítico, la implantación de medidas preventivas, la vigilancia de procesos y la correcta gestión documental del sistema.

Estructura del Curso

1

Módulo 1

Fundamentos de la seguridad alimentaria y normativa aplicable

2

Módulo 2

Principios generales del sistema APPCC

3

Módulo 3

Implantación práctica del sistema APPCC

4

Módulo 4

Higiene alimentaria, limpieza y control de riesgos

5

Módulo 5

Food Defense y protección de la cadena alimentaria

6

Módulo 6

Gestión, auditoría y mejora continua del sistema

Módulo 1: Fundamentos de la Seguridad Alimentaria y Normativa Aplicable

El primer módulo establece las bases conceptuales y normativas imprescindibles para comprender el marco en el que opera la seguridad alimentaria en la industria. Se abordan desde los conceptos más esenciales hasta las responsabilidades legales de las empresas del sector.

Contenidos del Módulo 1

→ 1.1. Conceptos básicos de seguridad alimentaria

Definiciones fundamentales, inocuidad alimentaria y marco conceptual del sector.

→ 1.2. Riesgos biológicos, químicos, físicos y alérgicos

Clasificación y caracterización de los principales tipos de peligros alimentarios.

→ 1.3. Contaminación alimentaria y sus consecuencias

Vías de contaminación, impacto en la salud pública y consecuencias económicas.

→ 1.4. Legislación alimentaria aplicable

Reglamentos europeos, normativa nacional y estándares internacionales vigentes.

→ 1.5. Responsabilidades de la empresa alimentaria

Obligaciones legales, responsabilidad civil y penal en materia de seguridad alimentaria.

→ 1.6. Requisitos higiénico-sanitarios en instalaciones y procesos

Condiciones mínimas exigibles en instalaciones, equipos y procesos productivos.

→ 1.7. Cultura de seguridad alimentaria en la organización

Fomento de valores, actitudes y comportamientos seguros en todos los niveles.

→ 1.8. Trazabilidad y control documental

Sistemas de trazabilidad, registros obligatorios y gestión de la documentación.

Tipos de Riesgos Alimentarios

La identificación y clasificación de los peligros es el primer paso para garantizar la inocuidad de los alimentos. Existen cuatro grandes categorías de riesgos que toda empresa alimentaria debe conocer y gestionar.



Riesgos Biológicos

Bacterias, virus, parásitos y hongos que pueden contaminar los alimentos y causar enfermedades de transmisión alimentaria.



Riesgos Químicos

Pesticidas, aditivos no autorizados, metales pesados, residuos de limpieza y otras sustancias químicas peligrosas.



Riesgos Físicos

Cuerpos extraños como fragmentos de vidrio, metal, huesos, plástico o madera que pueden causar daño físico al consumidor.



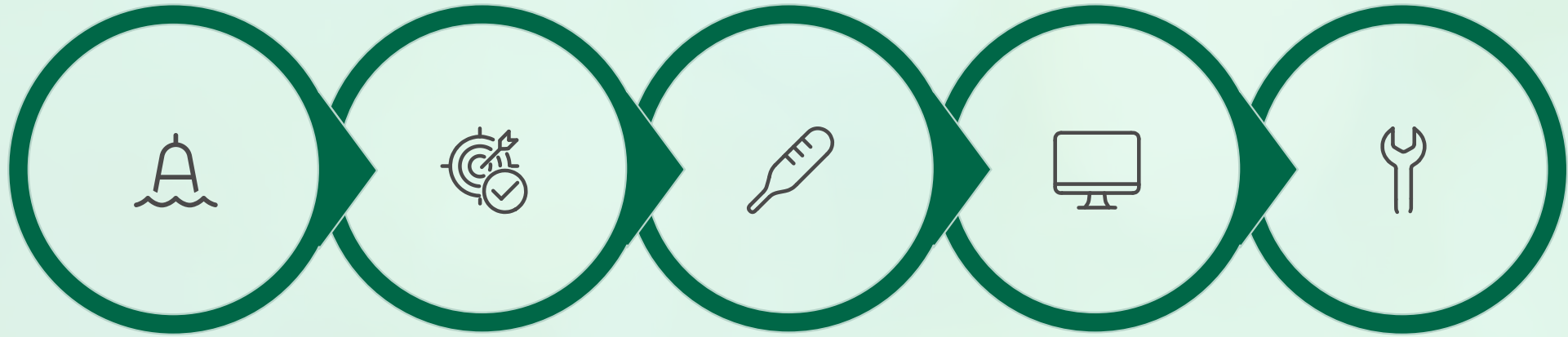
Riesgos Alérgicos

Presencia de alérgenos no declarados o contaminación cruzada con sustancias que provocan reacciones alérgicas graves.

Módulo 2: Principios Generales del Sistema APPCC

El sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) es la herramienta preventiva por excelencia en la industria alimentaria. Este módulo introduce sus fundamentos, beneficios y los pasos previos necesarios para su correcta implantación.

Los 7 Principios del Sistema APPCC



Análisis

Puntos CCP

**Límites
Críticos**

Monitoreo

Acciones

El sistema APPCC se estructura en siete principios fundamentales que deben aplicarse de forma sistemática y secuencial para garantizar la eficacia del control de la inocuidad alimentaria en toda la cadena de producción.

Contenidos del Módulo 2

2.1. Qué es el sistema APPCC y objetivos principales

Origen, evolución histórica y finalidad del sistema APPCC como herramienta de gestión preventiva de la seguridad alimentaria.

2.2. Beneficios de implantar un sistema APPCC

Ventajas competitivas, cumplimiento normativo, reducción de riesgos y mejora de la confianza del consumidor.

2.3. Programas prerrequisito y planes generales de higiene

Condiciones previas necesarias: plan de limpieza, control de plagas, formación, mantenimiento y trazabilidad.

2.4. Formación del equipo APPCC

Composición multidisciplinar del equipo, roles, responsabilidades y competencias necesarias.

2.5 – 2.8. Descripción, diagramas, peligros y análisis de riesgos

Descripción detallada de productos y procesos, elaboración de diagramas de flujo, identificación de peligros y evaluación de riesgos.

Módulo 3: Implantación Práctica del Sistema APPCC

Este módulo aborda la aplicación real y operativa del sistema APPCC en el entorno empresarial. Se trabajan los aspectos más técnicos y prácticos del sistema, desde la determinación de los puntos críticos hasta la gestión documental y las auditorías internas.

Fases de la Implantación Práctica



3.1. Determinación de Puntos de Control Crítico (PCC)

Aplicación del árbol de decisiones para identificar los PCC en el proceso productivo.



3.2. Establecimiento de Límites Críticos

Definición de parámetros medibles: temperatura, pH, tiempo, concentración y otros valores de control.



3.3. Sistemas de Vigilancia y Seguimiento

Procedimientos de monitorización continua o periódica de los PCC para detectar desviaciones.



3.4. Medidas Correctoras ante Desviaciones

Acciones inmediatas y preventivas cuando un PCC supera sus límites críticos establecidos.



3.5 – 3.8. Verificación, Registros y Auditorías

Procedimientos de verificación y validación, gestión de registros documentales, auditorías internas y ejemplos prácticos de implantación.



Módulo 4: Higiene Alimentaria, Limpieza y Control de Riesgos

La higiene alimentaria constituye la base sobre la que se sustenta cualquier sistema de seguridad alimentaria. Este módulo aborda las buenas prácticas de manipulación, los procedimientos de limpieza y desinfección, el control de plagas y la gestión de alérgenos, entre otros aspectos esenciales.

Contenidos del Módulo 4



4.1 – 4.2. Buenas Prácticas e Higiene Personal

Normas de manipulación segura de alimentos e higiene personal de los trabajadores: lavado de manos, uniformidad, estado de salud y conductas higiénicas.



4.4 – 4.5. Control de Plagas y Gestión de Residuos

Control integrado de plagas (DDD), medidas preventivas y correctoras, así como gestión adecuada de residuos y subproductos animales.



4.7. Gestión de Alérgenos Alimentarios

Los 14 alérgenos de declaración obligatoria, prevención de la contaminación cruzada, etiquetado y gestión documental de alérgenos.



4.3. Limpieza y Desinfección de Instalaciones

Planes de limpieza y desinfección, productos autorizados, frecuencias, métodos y verificación de la eficacia de los tratamientos.



4.6. Control de Proveedores y Materias Primas

Homologación de proveedores, especificaciones técnicas, controles en recepción y gestión de no conformidades con materias primas.



4.8. Conservación, Almacenamiento y Transporte Seguro

Condiciones de temperatura, humedad y separación de productos, así como requisitos para el transporte seguro de alimentos.

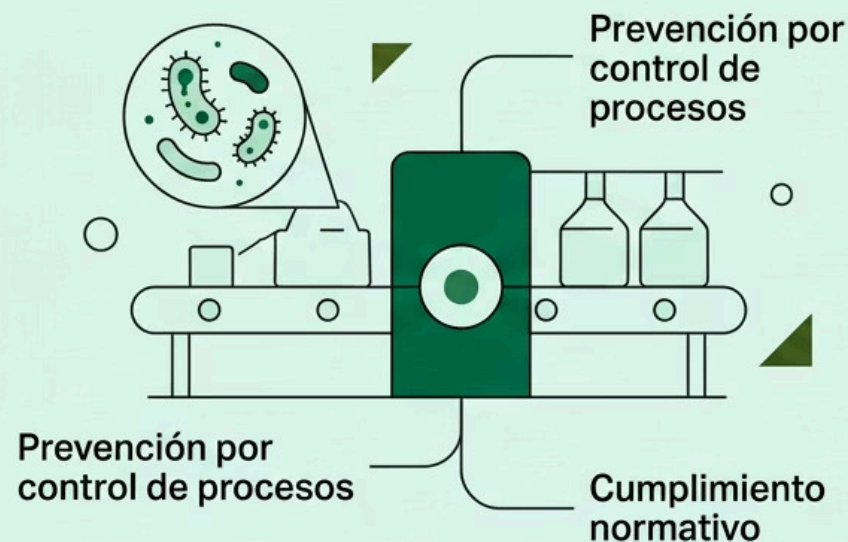
Módulo 5: Food Defense y Protección de la Cadena Alimentaria

El Food Defense es una disciplina complementaria al APPCC orientada a prevenir amenazas intencionadas contra los alimentos, las instalaciones y los procesos productivos. Este módulo capacita al alumnado para evaluar vulnerabilidades y establecer controles de seguridad eficaces frente a actos deliberados de contaminación o sabotaje.

APPCC vs. Food Defense

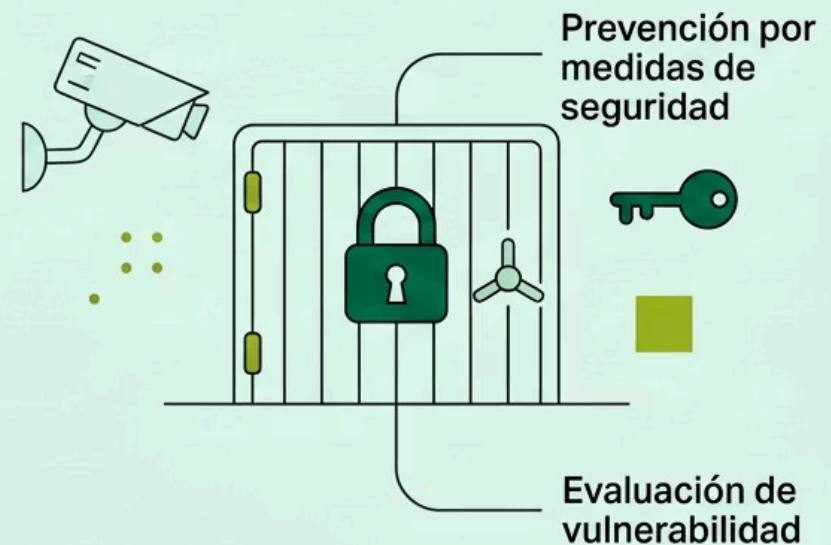
APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

Enfoque en contaminación accidental, peligros no intencionales. Riesgos biológicos, químicos, físicos.



Food Defense (Defensa Alimentaria)

Enfoque en contaminación intencional, amenazas deliberadas. Sabotaje, terrorismo, fraude.



Aunque ambos sistemas comparten el objetivo de proteger la inocuidad alimentaria, difieren fundamentalmente en la naturaleza de las amenazas que abordan. El APPCC se centra en peligros accidentales, mientras que el Food Defense se orienta a prevenir actos intencionados y malintencionados contra la cadena alimentaria.

Contenidos del Módulo 5: Food Defense

5.1. Concepto y Objetivos del Food Defense

Definición, alcance y finalidad del Food Defense como sistema de protección frente a amenazas intencionadas en la industria alimentaria.

5.3. Amenazas Intencionadas

Tipos de amenazas: terrorismo alimentario, sabotaje interno, fraude alimentario y activismo extremista contra instalaciones productivas.

5.4. Evaluación de Vulnerabilidades

Metodologías para identificar y valorar los puntos vulnerables de la cadena alimentaria frente a ataques deliberados.

5.5 – 5.6. Medidas Preventivas y Controles

Controles de seguridad física, tecnológica y organizativa para proteger instalaciones, productos, personal y procesos productivos.

5.7 – 5.8. Control de Accesos y Protocolos de Actuación

Sistemas de control de accesos, seguridad operacional y protocolos de respuesta ante incidentes deliberados o sospechosos.

Módulo 6: Gestión, Auditoría y Mejora Continua del Sistema

El último módulo integra todos los conocimientos adquiridos y los orienta hacia la gestión operativa del sistema en la empresa. Se trabajan la supervisión continua, las auditorías, la gestión de crisis, los indicadores de rendimiento y la formación permanente del personal, con casos prácticos integrales que consolidan el aprendizaje.

Contenidos del Módulo 6

6.1. Implantación Operativa

Puesta en marcha del sistema en la empresa: planificación, recursos, responsabilidades y cronograma de implantación.

1

2

6.2. Supervisión y Seguimiento

Mecanismos de control continuo del sistema, indicadores de seguimiento y revisión periódica del desempeño.

3

6.3. Auditorías Internas y Externas

Planificación y ejecución de auditorías, criterios de evaluación, informes de auditoría y seguimiento de acciones correctivas.

4

6.4 – 6.5. Incidencias y Planes de Emergencia

Gestión de no conformidades, retirada de productos del mercado, planes de emergencia y gestión de crisis alimentarias.

5

6.6 – 6.8. Mejora Continua y Casos Prácticos

Indicadores de mejora continua, formación permanente del personal y casos prácticos integrales de APPCC y Food Defense.

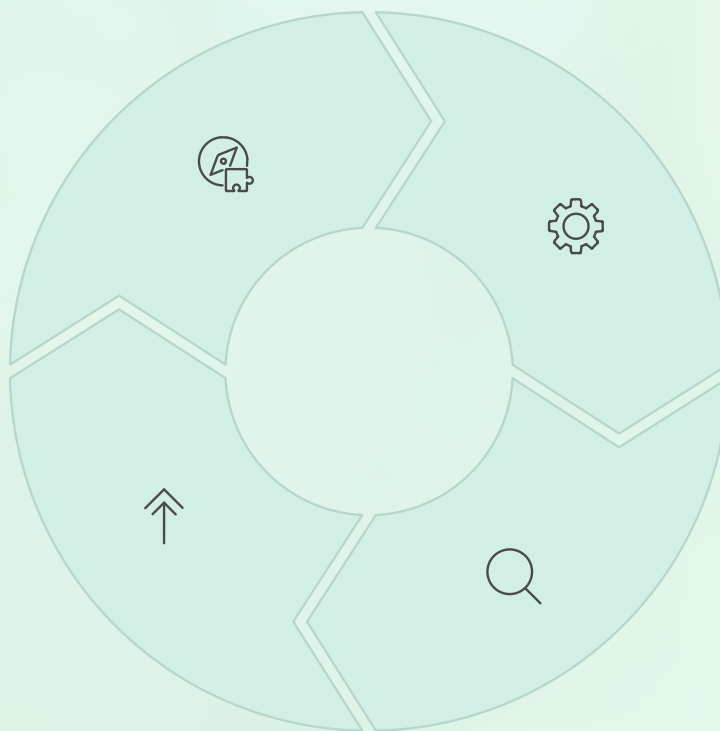
Ciclo de Mejora Continua del Sistema

Planificar

Definir objetivos, procedimientos y recursos necesarios para el sistema de seguridad alimentaria.

Actuar

Implementar acciones correctivas y preventivas para mejorar continuamente el sistema y su eficacia.



Hacer

Implantar los procedimientos, formar al personal y ejecutar los controles establecidos en el sistema.

Verificar

Auditar, monitorizar y evaluar los resultados obtenidos frente a los objetivos y requisitos establecidos.

El ciclo PDCA (Planificar-Hacer-Verificar-Actuar) es el motor de la mejora continua en los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, garantizando la adaptación permanente a nuevos riesgos, cambios normativos y mejores prácticas del sector.

Competencias y Resultados del Aprendizaje

Al finalizar el curso, el alumnado habrá adquirido un conjunto de competencias técnicas y transversales que le permitirán desempeñar con eficacia funciones relacionadas con la seguridad alimentaria en cualquier empresa del sector.

Conocimiento Normativo

Dominio de la legislación alimentaria europea y nacional, así como de los estándares internacionales de seguridad alimentaria.

Capacidad Técnica APPCC

Habilidad para diseñar, implantar, mantener y auditar un sistema APPCC completo y eficaz en cualquier empresa alimentaria.

Gestión de Riesgos

Competencia para identificar, evaluar y controlar peligros biológicos, químicos, físicos, alergénicos e intencionados.

Food Defense

Capacidad para evaluar vulnerabilidades e implantar medidas de protección frente a amenazas intencionadas en la cadena alimentaria.

Cultura de Seguridad Alimentaria

La seguridad alimentaria no es solo un conjunto de procedimientos técnicos: es una cultura organizacional que debe impregnar cada decisión, cada proceso y cada persona dentro de la empresa alimentaria.

Pilares de la Cultura de Seguridad

- Liderazgo comprometido con la inocuidad alimentaria
- Formación continua y concienciación del personal
- Comunicación abierta sobre riesgos e incidencias
- Responsabilidad compartida en todos los niveles
- Mejora continua basada en datos y evidencias

Beneficios para la Organización

- Reducción de incidentes y retiradas de productos
- Mayor confianza de consumidores y clientes
- Cumplimiento normativo sostenido en el tiempo
- Mejora de la reputación y competitividad empresarial
- Protección integral de consumidores y trabajadores

Fomentar una cultura de seguridad alimentaria basada en la prevención, la mejora continua, el cumplimiento normativo y la protección integral de consumidores, empresas y organizaciones del sector alimentario es el objetivo último de esta formación.

Resumen y Próximos Pasos

Este curso proporciona una formación completa y práctica en seguridad alimentaria, cubriendo desde los fundamentos normativos hasta la implantación operativa de sistemas APPCC y estrategias de Food Defense. Al concluir, el alumnado estará preparado para contribuir activamente a la protección de la cadena alimentaria en su organización.

01

Completar los 6 módulos formativos

Seguir el itinerario formativo de forma secuencial, asegurando la comprensión de cada módulo antes de avanzar al siguiente.

03

Superar las evaluaciones

Demostrar el dominio de los contenidos a través de las pruebas de evaluación establecidas en cada módulo.

02

Realizar las actividades prácticas

Aplicar los conocimientos adquiridos mediante ejercicios, casos prácticos y simulaciones de implantación del sistema APPCC.

04

Obtener la certificación

Recibir el certificado acreditativo que valida la formación en seguridad alimentaria, APPCC y Food Defense.

- ✔ Una vez finalizado el curso, dispondrás de los conocimientos y herramientas necesarios para implantar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria eficaces, contribuyendo a la protección de consumidores y al éxito de tu organización.