

## ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APCC)



### Dirigido a:

Todos los profesionales implicados en la seguridad y calidad alimentaria, que realicen actividades de implantación, control y/o desarrollo de sistemas de gestión en las diferentes etapas de la cadena.

### Objetivos:

Las recomendaciones de la FAO y OMS para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos han sido recogidas en las directivas comunitarias y sus correspondientes transposiciones a nuestro ordenamiento jurídico. Estas recomendaciones se basan en las exigencias cada vez mayores de los propios consumidores que requieren unos estándares de seguridad elevados.

Para asegurar la seguridad y calidad de los alimentos, se declara la obligatoriedad de implantar el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en las empresas, siendo el objetivo de este curso dar precisamente a conocer dicho sistema de control y que las personas que asistan sean capaces de implantarlo en su propia empresa o actividad.

### Contenidos formativos:

1. Marco legal y administrativo
  - 1.1. Marco legal en la Unión Europea y antecedentes supranacionales.
  - 1.2. El libro blanco para la seguridad alimentaria.
  - 1.3. Marco legal en España. La distribución de competencias.
2. Pre-requisitos del APPCC
  - 2.1. Planes de desinfección, desinsectación y desratización.
  - 2.2. Plan de mantenimiento de los equipos.
  - 2.3. Plan de formación.
3. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
  - 3.1. Elementos del sistema.
  - 3.2. Determinación y evaluación de riesgos.
  - 3.3. Determinación de puntos de control críticos. El árbol de decisiones.
4. Elaboración de la documentación
  - 4.1. Niveles de documentación.
  - 4.2. Planificación, realización y evolución.
5. Verificación del Sistema
  - 5.1. Sistemas de verificación.



- 5.2. Seguimiento. Acciones correctoras derivadas.
6. Técnicas de muestreo en análisis microbiológicos de alimentos
7. Caso práctico: aplicación en una industria del sector vinícola
8. La integración del APPCC en los sistemas de calidad de la empresa

**Duración:** 16 Horas

**Fecha Inicio:** -

**Fecha Fin:** -

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** AVDA DE ALICANTE Nº 73

**Precio:** 208,00€ (50% del importe del curso al formalizar la matrícula y el resto al inicio del curso)

## **Descuentos:**

Para Particulares:

- 30% de descuento a desempleados que presenten cartilla del paro en vigor y actualizada
- 30% de descuento a estudiantes (acreditado)

Para Autónomos:

- 15% de descuento a autónomos (acreditado) en el segundo curso o a la segunda persona de la misma empresa para el mismo curso. (Sólo aplicable a autónomos)
- 30% de descuento en la tercera matrícula si se realizan tres cursos dentro del mismo año en Delfín Formación. Siempre que el importe del tercer curso sea igual o inferior al anterior. (Sólo aplicable a autónomos)

Para Empresas:

- 20% de descuento en la tercera matrícula para el mismo curso. (Descuento aplicable sólo a empresas)
- Firmando un contrato anual de formación, otorgamos un bono de formación para el gerente autónomo de un 20%. (Descuento aplicable sólo a empresas)

**\*Los descuentos no son acumulables entre sí.**

**\*Sólo se efectuará el descuento, si se paga la totalidad del curso al inicio del mismo.**

**Tipo de Formación:** -

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

*\* Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

*\* Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

