

SISTEMA APPCC RESPONSABLES



Dirigido a:

Dirigido a: Personal técnico que pertenezca al departamento de Calidad o quiera formar parte de él y cualquier miembro integrante del equipo APPCC de la industria agroalimentaria.

Objetivos:

El Sistema APPCC nace con el objetivo de desarrollar sistemas que proporcionen un alto nivel de garantías sobre la seguridad de los alimentos y pretende sustituir los sistemas de control de calidad basados en el estudio del producto final que no aportaban la seguridad necesaria para nuestra actualidad.

De forma concreta, podemos decir que el Sistema APPCC: “Es un sistema preventivo que garantiza la inocuidad de un alimento, de forma lógica y objetiva”.

Las siglas APPCC significan “Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos”, tal y cómo se indica en el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Por sus siglas en inglés, se denomina HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Entre sus objetivos destacan:

- Refuerzo de la seguridad alimentaria.
- Facilita el cumplimiento de la legislación alimentaria.
- Fomenta las exportaciones aumentando la confianza en la inocuidad de los alimentos.
- Facilita la agilidad y transparencia en los controles.

Contenidos formativos:

TEMA 1- INTRODUCCIÓN AL SISTEMA APPCC

- 1.1-Introducción.
- 1.2-Definiciones.
- 1.3- Historia del APPCC y sus ventajas.
- 1.4- Legislación aplicable.

Autoevaluación Tema 1

TEMA 2-PLANES DE HIGIENE O REQUISITOS PREVIOS O PREREQUISITOS:

- 2.1- Plan de Formación.
- 2.2- Plan de control de trazabilidad.
- 2.3- Plan de control de proveedores.
- 2.4- Plan de control de calidad del agua.
- 2.5- Plan de limpieza y desinfección.
- 2.6- Plan de plagas.
- 2.7- Plan de gestión de residuos.



2.8- Plan de control de temperatura.

2.9- Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones

Autoevaluación Tema 2

TEMA 3. PLAN APPCC

3.1- Definiciones.

3.2- Secuencia lógica para la correcta aplicación del Sistema APPCC:

3.2.1- Formación equipo APPCC.

3.2.2- Descripción del producto.

3.2.3- Diagrama de flujo.

3.2.4- Plano esquemático de planta

3.2.5- Confirmación in situ del diagrama de flujo y del plano esquemático de planta.

3.2.6- Evaluación de riesgos

3.2.7- Establecer Medidas de control

3.2.8- Determinación PCC

3.2.9- Límites críticos para los PCC identificados

3.2.10- Establecer Medidas correctivas

3.2.11- Sistemas de vigilancia

3.2.12- Cuadro de gestión

3.2.13- Documentación y registros

3.2.14- Sistemas de verificación

Autoevaluación Tema 3

TEMA 4- CASO PRÁCTICO

EVALUACIÓN FINAL CURSO

Duración: -

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: Consultar

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.*

