

## SISTEMAS APPCC EMPLEADOS



### Dirigido a:

A trabajadores y/o personas que quieran aprender nociones básicas sobre el Sistema APPCC de una industria agroalimentaria.

### Objetivos:

Curso Sistema APPCC para empleados. Actualmente nos enfrentamos a la década de la CALIDAD, todos estamos acostumbrados a oír y utilizar la palabra calidad. Ante la demanda de cualquier ciudadano la empresa alimentaria ha tenido que adoptar una política de calidad, que se traduce en Calidad obligada por el Ministerio de Sanidad y Consumo- Sistema APPCC y Calidad voluntaria a nivel de las Normas de Calidad que tiene implantada la empresa.

Recibe los conocimientos necesarios para poder ser parte integrante del equipo APPCC de la Industria Agroalimentaria.

### Contenidos formativos:

- 1- Introducción.
- 2- Definición APPCC
- 3- Historia APPCC
- 4- Ventajas APPCC
- 5- Sistema APPCC o Autocontrol
  - 5.1-Pre-requisitos
  - 5.2- Plan APPCC
    - 5.2.1-Definiciones
    - 5.2.2- Secuencia lógica aplicación APPCC
  - ? Paso 1- Formación equipo APPCC
  - ? Paso 2- Descripción del producto
  - ? Paso 3- Elaboración diagrama de flujo
  - ? Paso 4- Elaboración plano esquemático de planta
  - ? Paso 5- Confirmación in situ diagrama de flujo y plano esquemático de planta
  - ? Paso 6-Análisis de peligros
  - ? Paso 7-Establecer Medidas de control
  - ? Paso 8-Determinación PCC
  - ? Paso 9-Límites críticos para los PCC identificados
  - ? Paso 10-Establecer Medidas correctivas
  - ? Paso 11-Sistemas de vigilancia

- ? Paso 12- Cuadro de gestión
- ? Paso 13-Documentación y registros
- ? Paso 14-Sistemas de verificación

**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 molestías.

\* *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.*

\* *Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.*