

CURSO: APPCC. SEGURIDAD ALIMENTARIA

Dirigido a:

- Profesionales del sector alimentario con responsabilidad directa en la implantación y/o supervisión del sistema APPCC.
- Aquellas personas que deseen ampliar sus conocimientos en materia de seguridad alimentaria y diseños de APPCC.

Objetivos:

- Conocer los aspectos más relevantes del sistema APPCC
- Comprender y aplicar el manual del sistema APPCC
- Elaborar los planes y registros adaptándolos a la empresa
- Incentivar el trabajo en equipo para el mantenimiento del sistema
- Conocer las ventajas económicas que resultan de la implantación del sistema.
- Mejorar la competitividad de las empresas del sector a través de una formación de calidad de sus profesionales

Contenidos:

UNIDAD 1: PRINCIPIOS GENERALES DEL APPCC

1. Origen y desarrollo del APPCC
2. Concepto del APPCC
3. Partes del APPCC
4. Ventajas, inconvenientes y fallos del sistema
5. Aplicación del sistema
6. Principios generales del sistema APPCC

UNIDAD 2: INTRODUCCIÓN AL PROGRAMA DE PRERREQUISITOS DEL SISTEMA APPCC

1. Plan de formación de manipuladores
2. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
3. Plan de limpieza y desinfección
4. Plan de plagas
5. Plan de agua
6. Plan de trazabilidad
7. Buenas prácticas de manipulación
8. Plan de homologación de proveedores
9. Plan de residuos
10. Plan de alérgenos

UNIDAD 3: DISEÑO DEL PLAN DE APPCC

1. Compromiso de la dirección
2. Formación del equipo
3. Descripción y uso de la actividad empresarial
4. Elaboración de diagramas de flujo y verificación in situ

UNIDAD 4: PROCESO DE IMPLANTACIÓN DEL APPCC

1. Principios del sistema
2. Proceso de la implantación

UNIDAD 5: DESARROLLO DE UN CASO PRÁCTICO

Duración:

CON PRÁCTICAS EN EMPRESA: 20 horas de PRÁCTICAS + 100 horas a distancia

DISTANCIA: 100 horas distancia

PRESENCIAL: 4 horas presenciales + 26 horas distancia

El desarrollo de las prácticas será en nuestra sede de Coslada (Madrid) en horario a establecer con el alumno.

Precio:

CON PRÁCTICAS EN EMPRESA: 615 €

DISTANCIA: 275€ (para cursos no bonificados).

PRESENCIAL: Especial para empresas. Preguntar información.

Todos nuestros cursos pueden ser bonificados por la “Fundación Tripartita para la formación en el empleo”

ENTREGA DE CERTIFICADO ACREDITATIVO AL FINALIZAR EL CURSO

Para más información:

NELSAN ALIMENTARIA S.L.

C/ALEJANDRO GOICOCHEA 14 2ª PLANTA, 28823 COSLADA (MADRID)

TL: 91.672.22.41

Persona de contacto: Gema/Alma

email: formacion@nelsanalimentaria.com