

APPCC - GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



DESTINATARIOS.

A aquellas personas responsables de gestionar la seguridad alimentaria en su empresa

Gerentes pequeñas empresas alimentarias

Gerentes centros educación / colectividades

Encargados o responsables de establecimientos de hostelería

Responsables calidad

Estudiantes o recién titulados

Profesionales del sector alimentario

OBJETIVOS.

Adquirir los conocimientos clave para el adecuado diseño y/o mantenimiento de las PCH (Prácticas Correctas de Higiene ó Planes Generales de Higiene) y del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)

Medidas necesarias para la correcta aplicación de los principios para la elaboración del APPCC.

CONTENIDO.

- Seguridad y calidad alimentaria
 - Legislación sobre APPCC.
 - Evolución. Definiciones y Conceptos del sistema APPCC.
 - Beneficios de IMPLANTAR EL APPCC.
 - Principios del APPCC
- ¿Cómo comenzar?
 - ¿Cuál es la situación de partida?
 - ¿A quién se debe incluir?
 - ¿Qué formación?
- Prerrequisitos o Planes Generales de Higiene
 - Plan de Limpieza y Desinfección: elaboración del programa, documentación correspondiente.
 - Plan de Desinsectación – Desratización: cronograma de actuaciones, documentación correspondiente.
 - Plan de Mantenimiento de equipos e infraestructuras: mantenimiento preventivo y mantenimiento correctivo.
 - Plan de formación.
 - Plan de Control de proveedores. Control de recepción y de producción.
 - Plan de Trazabilidad.
 - Control de aguas. Residuos.
 - Diseño de Instalaciones.



MODALIDAD: on-line

DURACIÓN: 25 horas. 30 días

COSTE: 90 euros (IVA no incluido)

FECHAS: en continuo e inmediato matriculación on- line.

Convocatorias para cursos

Financiados por la Fundación Tripartita comienzan el primer día hábil de cada mes y termina a los 30 días.

TUTORÍAS: Tutor disponible de L – J de 10:00h a 13:00h y de 15:00h a 17:00h.

CERTIFICADO DE SUPERACIÓN DEL CURSO: A todos los asistentes que superen las evaluaciones expuestas en el curso se les enviará por correo electrónico el certificado de superación del curso.

Suplemento de 5€ para aquellos que soliciten envío del certificado de forma física.

BONIFICACIÓN DEL CURSO: El curso es bonificable mediante los créditos de la fundación tripartita. ADECALIA da la opción de tramitar la formación con un suplemento de 15 €.