

APPCC orientado a certificaciones IFS, BRCS, ISO 22000 y FSSC 22000



DESTINATARIOS.

Personas que trabajen o pretendan trabajar en el desarrollo o mantenimiento de sistemas de gestión de seguridad alimentaria reconocidos bajo la GFSI como IFS Food, BRCS, ISO 22000 ó FSSC 22000.

- Directores/Gerentes empresas alimentarias,
- Directores / Responsables de Calidad,
- Profesionales del sector alimentario

OBJETIVOS.

Aportar la capacidad y las herramientas para el desarrollo del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico y análisis de riesgos asociados dando cumplimiento a los requisitos de los protocolos BRCS, IFS, ISO 22000 y FSSC 22000. Revisar de forma práctica todos los requisitos de las normas donde es necesario aplicar un análisis de peligros y riesgos asociados.

CONTENIDO.

- Conceptos y definiciones
- Análisis de Peligros y riesgos asociados en estándares certificables
- Análisis de riesgos en los planes generales de higiene o procesos generales no asociados al APPCC.
- Estructura APPCC
- Peligros a considerar en APPCC
- Aspectos a considerar en la validación de los PCCs.
- Plantillas para los Cuadros de gestión y Análisis de Peligros

MODALIDAD: on-line

DURACIÓN: 15 horas. 30 días

PLAZO MÁXIMO PARA SU REALIZACIÓN: 30 días

COSTE: 100 euros (IVA no incluido)

FECHAS: Inicio inmediato mediante matriculación on line.

*Si se desea financiación de la formación mediante los fondos de la *Fundación Tripartita*. Consultar convocatorias.

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.

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 €.

