

26 de junio

---

# SISTEMA APPCC

4 h



01

## PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

## METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

## OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

## PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

## MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

## PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

## TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

## INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

# PRESENTACIÓN

El sector mar-alimentario contempla la inocuidad de los alimentos como factor clave para reducir los riesgos que puede ocasionar el consumo de alimentos contaminados. El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico es un método internacionalmente aceptado para garantizar la seguridad alimentaria. Este sistema posibilita establecer herramientas de gestión y control con el objeto de proteger la salud de los consumidores. La implantación e implementación del sistema de autocontrol es un requisito legal y de obligado cumplimiento para una gran parte de las entidades.





## AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



## DOCENTE

---



## FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Miércoles, 26 de junio de 2024  
De 09:00 a 13:00 horas  
(4 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CECOPECA con más de 15 años de experiencia profesional.



## METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

## AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

01

## OBJETIVOS

Actualizar conocimientos sobre la aplicación de los principios del sistema APPCC.

02

Conocer los prerequisites y procedimientos previos a la aplicación el sistema.

03

Poner en práctica los conocimientos adquiridos en el diseño y verificación de planes de autocontrol basados en el sistema APPCC.





## PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Profesionales del sector alimentario con responsabilidad directa en la implantación y/o supervisión del sistema APPCC. Especialmente dirigido a miembros del equipo APPCC.

## MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.





## **Sistema APPCC**

### **Módulo 1: Presentación del curso**

- Introducción, antecedentes y definición del Sistema APPCC.
- Ventajas y Dificultades de la implantación del Sistema.

### **Módulo 2: Prerrequisitos**

- Introducción: Definición y Contenidos de los Prerrequisitos.
- Plan de Control de Subministro del Agua.
- Plan de Formación.
- Plan de Control de Proveedores: Materias Primas, Materias Auxiliares, Servicios.
- Plan de Mantenimiento y Calibración de Equipos.
- Plan de Control de Plagas.
- Plan de Control de Residuos.
- Plan de Limpieza y Desinfección
- Plan de Buenas Prácticas de Fabricación.
- Plan de Buenas Prácticas de Manipulación.

### **Módulo 3: Trazabilidad.**

#### **Módulo 4: Sistema de APPCC.**

- Equipo APPCC.
- Descripción de las actividades y productos.
- Diagrama de Flujo.
- Análisis de peligros y determinación de las medidas preventivas.
- Determinación de los Puntos de control crítico (PCC).
- Establecimiento de Límites críticos de los PCC.
- Establecimiento de un sistema de Vigilancia de los PCC.
- Establecimiento de Acciones correctoras.
- Establecimiento de sistemas de comprobación.
- Establecimiento de sistemas de documentación, registro y archivo.

#### **Módulo 5: Desarrollo de Casos Prácticos.**

# TARIFAS FORMATIVAS

## SISTEMA APPCC

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

**155 €** (Precio con IVA 187,55 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

**210 €** (Precio con IVA 254,10 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

**Formación bonificable**

hasta un máximo de **39 €**  
por participante

# INSCRIPCIÓN



## Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



## Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.



## SISTEMA APPCC

Para formalizar la inscripción:

**01** Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

**02** Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

# ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el **Departamento de Formación:**  
[formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

