

29 de enero

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.



Zona interactiva

Haz clic en las secciones

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, 29 de enero de 2025
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-CECOPECA 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.



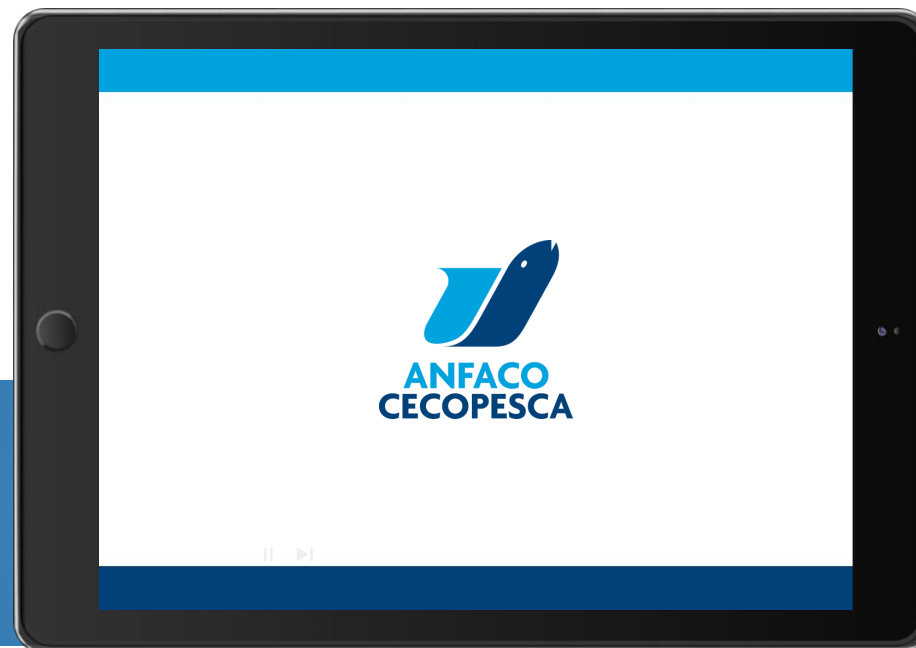


PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

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

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

