

CURSO OFICIAL APPCC DESDE EL PUNTO DE VISTA DE IFS

| | | | |
|--|--|--|--|
| | 19-20 de octubre de 2022 | | Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación Molina de Segura (Murcia) |
| | Mañana: de 08:30 a 14:30 Tardes: de 16:00 a 18:00 (16 horas) | | Asociado: 350€ No asociado: 700€ |
| | *Francisco Gálvez: fgalvez@ctnc.es *Elena Dussac: elenadg@ctnc.es Tlf. 968389011. www.ctnc.es | | CURSO PRESENCIAL |

> OBJETIVOS

- Conocer el sistema HACCP y cómo utilizarlo según IFS. Evaluar y mejorar el cumplimiento de los requisitos IFS en las empresas. Conocer las diferentes herramientas y utilizarlas en la práctica.

> PROGRAMA

- Uso del APPCC desde la perspectiva IFS
- Trabajo sobre estudios de casos en diferentes productos del sector alimentario
- Utilización de diferentes instrumentos para el desarrollo del
- APPCC. Elementos específicos para la determinación de los PCC (diferentes árboles de decisión, matriz de riesgo)
- Verificación de los temas estudiados mediante examen
- Realización de casos prácticos

Los asistentes recibirán un certificado de participación del IFS

> PROFESORADO

Impartido por Alberto Bernabé Pérez, auditor y formador acreditado por RINA S.p.A e IFS, doctor en ingeniería agrónoma, con más de 20 años de experiencia en el sector agroalimentario.

> LÍMITE DE PLAZAS.

Las plazas se adjudicarán por orden de inscripción

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



Las empresas que lo deseen podrán financiar el curso mediante la Fundación Estatal para el Empleo (FUNDAE).

El CTC le gestiona de forma gratuita la bonificación de la FUNDAE (Fundación Estatal para la Formación en el Empleo) siempre que se comunique con al menos 7 días antes del comienzo de la Jornada

El curso podrá ser anulado si no se completa el mínimo de plazas, en cuyo caso se comunicará la anulación a todas las personas inscritas.