



Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en la Industria Alimentaria (APPCC)

16 y 17 de febrero de 2021

Modalidad: Online. Aula Virtual

Duración: 8 horas (2 jornadas de 4 horas)

Horario: de 09:00 a 13:00 h.

Destinatarios

El Curso Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en la Industria Alimentaria está dirigido a todos aquellos profesionales del sector alimentario con responsabilidad directa en la implantación y/o supervisión del sistema APPCC, incluidos responsables de procesos y producción íntimamente ligados a este sistema, así como personal involucrado en la realización de auditorías internas del mismo.

Objetivos

Al finalizar la acción formativa los participantes serán capaces de:

- Analizar las necesidades en materia de inocuidad de los alimentos.
- Introducir el concepto de prerrequisitos y procedimientos previos a la aplicación del sistema APPCC
- Conocer los principios del sistema APPCC como sistema de autocontrol preventivo
- Practicar los conocimientos adquiridos en el diseño y verificación de planes de autocontrol basados en el sistema APPCC

Aula Virtual

Las aulas virtuales son una sala de formación dirigida por un tutor en línea que nos permite formar a personas en cualquier parte del mundo como si estuvieran todas juntas en una misma clase. La diferencia entre formación elearning y la modalidad de impartición mediante el aula virtual, es que la formación, en este caso, está dirigida por un tutor real y es en vivo. Los alumnos pueden hacer preguntas e interactuar con el tutor y los demás compañeros.



**Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación**

La plataforma permite que se compartan con los alumnos talleres, ejercicios, encuestas, videos, audio, documentos, la cámara web del tutor y juegos, haciendo que la experiencia sea inmersiva e interactiva.

Programa

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en la Industria Alimentaria (APPCC)

- Introducción: Definición y contenido de los prerrequisitos
- Plan de control del agua de consumo humano
- Plan de L+D
- Plan de control de plagas
- Plan de gestión de residuos
- Plan de almacenamiento y transporte
- Plan de higiene del personal y formación
- Plan de trazabilidad
- Plan de control de proveedores
- Plan de mantenimiento
- Plan de control de alérgenos
- Plan de control de temperaturas
- Buenas prácticas de fabricación

Actividades preliminares

- Equipo de trabajo APPCC
- Descripción de las actividades y los productos
- Descripción del uso previsto
- Diagrama de flujo
- Comprobación del diagrama de flujo

Principios del Sistema APPCC

- Análisis de peligros y determinación de las medidas preventivas
- Determinación de los puntos de control crítico (PCC)

CTNC **Formación**



**Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación**

- Establecimiento límites críticos de PCC
- Establecimiento de un sistema de vigilancia de los PCC
- Establecimiento de acciones correctoras
- Establecimiento de sistemas de verificación
- Establecimiento de sistemas de documentación, registro y archivo

Auditoría del sistema

Materiales

Los asistentes podrán descargar de la plataforma el material ordinario del curso, presentaciones y ejercicios.

Titulación

Los participantes recibirán a la finalización de la formación el **certificado del curso Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en la Industria Alimentaria (APPCC)**, emitido por Bureau Veritas Business School.

Precio

Asociados: 170€ / No asociados: 240€

Contacto

Francisco Gálvez: fgalvez@ctnc.es

Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

Tlf. 968389011. www.ctnc.es