

SECTOR AGROALIMENTARIO: APPCC orientado a IFS / BRC

MODALIDAD: Presencial

FECHAS:

Inicio curso: 15/02/2016

DURACIÓN: 8 h

09:30 h a 14:00 h

15:30 h a 19:00 h

Incluye material

COSTE: 104 € (IVA no incluido)

Bonificado Fundación Tripartita

LUGAR IMPARTICIÓN:

Centro Empresas Cumbria

Ctra Toledo nº 26

Ciudad Real

**CERTIFICADO
ACREDITATIVO**

**Adecal Tecnología y
Seguridad Alimentaria**

Centro Empresas Cumbria

Ctra Toledo nº 26.

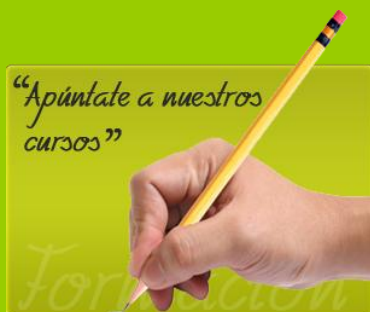
Ciudad Real.

TEL: 926 250 039

www.calidad-alimentaria.com/

www.atesea.com

info@atesea.com



DESTINATARIOS:

Responsables de calidad, componentes equipo APPCC de empresas alimentarias. Profesionales del sector que necesiten implantar un Sistema de Seguridad Alimentaria APPCC, basado en los estándares aceptados por GFSI tales como IFS / BRC / FSSC 22000.

OBJETIVOS:

Adquirir los conocimientos y herramientas necesarias para el estudio e implantación de un Sistema de Seguridad Alimentaria basado en el APPCC, cumpliendo los requisitos de los estándares más demandados: IFS / BRC / FSSC 22000.

CONTENIDOS:

1. *Introducción. Conceptos fundamentales*
2. *Objetivos y Ámbito de aplicación*
3. *Desarrollo del Sistema de Autocontrol*
4. *Presentación de la empresa y Memoria de actividad*
5. *Requisitos en materia de higiene o Requisitos previos:*
 - 5.1. *Plan de Control del agua*
 - 5.2. *Plan de Control de limpieza y desinfección*
 - 5.3. *Plan de Control de plagas*
 - 5.4. *Plan de Control de residuos*
 - 5.5. *Plan de Control del mantenimiento de la cadena de frío*
 - 5.6. *Plan de Control de vehículos y transporte*
 - 5.7. *Plan de Formación y control de manipuladores*
 - 5.8. *Plan de Control de proveedores*
 - 5.9. *Plan de Control de la trazabilidad*
 - 5.10. *Plan de Control de mantenimiento preventivo*
 - 5.11. *Plan de Control de alérgenos y OMG´s*
6. *Desarrollo del Plan APPCC:*
 - 6.1. *Principios básicos del Sistema APPCC*
 - 6.2. *Aplicación de los Principios básicos del Sistema APPCC*
7. *Documentación del Sistema APPCC:*
 - 7.1. *Registros de vigilancia y monitorización*
 - 7.2. *Buenas prácticas de fabricación y manipulación*
8. *Verificación del Sistema APPCC*