

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

CURSO ONLINE



Del 15 de febrero al 19 de marzo de 2021

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

■ OBJETIVO GENERAL:

- Proporcionar al alumnado los conocimientos técnicos y prácticos que le capaciten para diseñar, desarrollar y aplicar un sistema APPCC en la industria alimentaria o establecimiento de alimentación.

■ DESTINATARIOS/AS:

- Trabajadores y trabajadoras de cooperativas, de empresarios/as agrícolas (trabajadores/as agrarios por cuenta ajena), y de cualquier otro tipo de empresa que tenga acceso al Sistema de Formación Programada.

■ DESARROLLO

Duración: 60 horas

Fechas: Del 15 de febrero al 19 de marzo de 2021

Campus virtual de formación:

Para el aprendizaje se dispone de una plataforma virtual con gran cantidad de herramientas (preguntas frecuentes, documentos para ampliar, calendario, ejercicios de autoevaluación, grupos, wikis, bases de datos, foros, mensajería instantánea, chat, etc.), todas ellas muy interesantes y útiles para la ejecución eficaz de la acción formativa. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso.

■ CERTIFICACIÓN



Se expedirá un **certificado de participación** avalado por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo, a los alumnos que superen al menos el 75% de los controles de evaluación del aprendizaje.

PROGRAMA

1. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- a. ¿Qué es la seguridad alimentaria?
- b. Exigencias en materia de seguridad alimentaria: legislación aplicable. Requisitos de seguridad alimentaria
- c. Alteración y contaminación de los alimentos
- d. Peligros y tipos de peligros
- e. La cadena alimentaria

2. INTRODUCCIÓN AL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

- a. ¿Qué es el sistema APPCC?
- b. Origen del sistema APPCC
- c. Ámbito de aplicación. Criterios de flexibilidad
- d. Ventajas y dificultades
- e. Estructura del sistema APPCC
- f. El APPCC y su integración en las normas y protocolos de calidad y seguridad alimentarias

3. REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA APPCC

- a. Estructura general de los requisitos previos
- b. Plan de control de aguas
- c. Plan de limpieza y desinfección
- d. Plan de formación y control de manipuladores
- e. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
- f. Plan de control de desinsectación y desratización
- g. Plan de control de proveedores
- h. Plan de control de trazabilidad
- i. Plan de control de residuos
- j. Otros requisitos previos o prerrequisitos

4. PLAN APPCC

- a. Fases previas para la elaboración del plan APPCC
- b. Principios del Sistema APPCC

■ **TUTORIZA:** Ana Rubio Díez, Formadora experta en Seguridad Alimentaria

ORGANIZA

Departamento de **Formación de Cooperativas Agro-alimentarias CLM**

Avda. de Criptana, 43
13600 Alcázar de San Juan
Tlf.: 926 54 52 00
Fax: 926 54 52 08



DELEGACIONES DE CACLM

C/ Rosario, 6, 5º -pta. 12
02001 Albacete
Tlf: 607 82 31 22
Fax: 967 24 10 19

Pza. de la Hispanidad, 10,
4ªA 16002 Cuenca
Tlf: 969 22 51 56
Fax: 969 22 58 01

Ronda de Buenavista, 15-2º
45005 Toledo
Tlf: 925 21 09 21
Fax: 925 21 09 16

C/ Juan II, 1A-5ºB 13001
Ciudad Real
Tlf: 609 46 83 41
Fax: 926 21 50 90



cooperativas@agroalimentariasclm.coop

www.agroalimentariasclm.coop

FORMACIÓN FINANCIADA MEDIANTE EL SISTEMA DE BONIFICACIONES DE LA FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

■ INSCRIPCIONES



Es necesario que los/as interesados/as remitan la documentación que se indica por correo electrónico a la dirección sromero@agroalimentariasclm.coop

- Modelo de adhesión al contrato de encomienda de la organización de formación, firmado y sellado por la Cooperativa/SAT, o empresa de que se trate.
- Comunicación del curso a la Representación Legal de los Trabajadores, en caso de que la haya.
- Por cada trabajador/a: Ficha de inscripción, junto a fotocopia del DNI y cabecero de la última nómina.

■ COSTE DE LA ACTIVIDAD

360€/participante

Incluye: tutorización de los contenidos, certificado y gestión de la bonificación ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.

Todas las empresas, por la cotización en el Régimen General a la Seguridad Social, disponen de un “**crédito de formación**” anual que se puede destinar para **formar a sus trabajadores/as**. El importe a bonificar dependerá del crédito y tamaño de cada empresa. Las personas que no se bonifiquen recibirán un cargo en cuenta el día anterior al comienzo del curso.

Cancelaciones: en caso de no cancelar la inscripción o realizarla con menos de 72 horas deberá abonar el 100% del importe.

somos futuro