

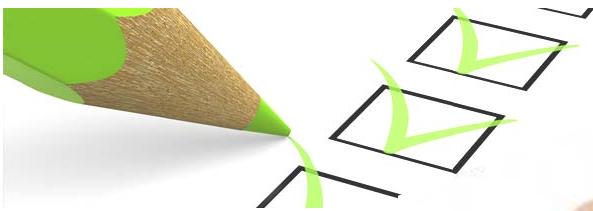


cooperativas
agro-alimentarias
Castilla-La Mancha

formación individualizada de calidad

CURSO ONLINE

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos



Del 20 de noviembre al 22 de diciembre de 2017



www.facebook.com/cooperativasagroalimentariasclm



@CoopAgroCLM

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

- Proporcionar al alumno 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

- Trabajadores de cooperativas, de empresarios agrícolas (trabajadores 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 20 de noviembre al 22 de diciembre de 2017

Campus virtual de formación:

Para el aprendizaje se dispone de una plataforma virtual con tutorías proactivas y recursos de aprendizaje colaborativo: foros, bibliografía, noticias, enlaces de interés, charlas, etc. Las evaluaciones continuas permitirán valorar el aprendizaje de los alumnos.

Características:

- El alumno decide la fecha de inicio
- Equipo de tutores especializados
- Compromiso de respuesta a dudas en 24 horas
- Basado en teleformación
- Adaptado a tu disponibilidad de horario
- Tutorías individualizadas.

■ 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. ¿Qué tener en cuenta en las inspecciones?

- 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. ¿Cómo puedo hacer fácil el APPCC?

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

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

Callejón Campico, 8 BIS
02002 Albacete
Tlf: 967 24 62 47
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 interesados 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: 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**. 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.