

APPCC Y PROGRAMAS PRERREQUISITOS (I + II)

Curso de formación en Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) para la industria alimentaria como base del sistema de gestión de inocuidad alimentaria según los esquemas de certificación GFSI.



El común denominador de las normas de inocuidad alimentaria reconocidas por la GFSI es el desarrollo de un programa de prerrequisitos y un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) que considere los potenciales peligros de acuerdo a los principios del Codex Alimentarius. El curso APPCC y Programa de Pre-requisitos está dividido en 2 módulos y es impartido por profesionales con avalada experiencia en auditorías GFSI.

Objetivos del curso

- Identificar y/o profundizar en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
- Profundizar en los pre-requisitos, planes pre-requisitos operativos y su implementación
- Obtener nuevas herramientas para el diseño y mejora del Plan de APPCC

Dirigido a

- Responsables de calidad en materia de seguridad alimentaria.
- Empresas que quieran implantar y/o certificar su sistema de gestión de seguridad alimentaria según esquema GFSI
- Técnicos de producción y mantenimiento de plantas alimentarias.
- Consultores especializados

Programa

APPCC Y PRE-REQUISITOS (I) - 8 horas

- Introducción e Historia del APPCC
- Peligros
- APPCC: 12 pasos, 7 principios y los esquemas GFSI
- Monitorización, Validación y Verificación.
- Ejercicios prácticos

APPCC Y PRE-REQUISITOS (II) - 8 horas

- Planes pre-requisitos y Planes prerrequisitos operativos.
- Desviaciones típicas en la implantación y gestión de los sistemas APPCC
- Implantación Plan APPCC
- Ejercicios prácticos – Caso de Estudio

Detalles del curso

- Modalidad: Presencial y en remoto online (streaming)
- Duración: 8 horas por módulo

PARA MÁS INFORMACIÓN

 +34 902 377 388

 info.spain@intertek.com

 intertek.es/formación