

| TALLER PRÁCTICO | APPCC

¿Preparado para las inspecciones?

Alcázar de San Juan | 30 de junio de 2015

| APPCC |

¿Preparado para las inspecciones?

► OBJETIVOS

- Dotar a los participantes de **herramientas** prácticas, concretas y aplicables para llevar al día el **APPCC**
- Capacitar a los **responsables** del APPCC de la **formación necesaria** para mantener el APPCC según establece la **legislación vigente**.
- Cumplir con la **normativa vigente**.

► DESTINATARIOS

- **Personal técnico** de empresas alimentarias implicado en la gestión del **sistema APPCC**.

► DESARROLLO

- **Duración:** 6 horas
- **Fecha:** 18 de junio de 2015
- **Lugar:** Alcázar de San Juan (CR), Sede de Cooperativas Agro-alimentarias CLM, Avda. de Criptana, 43.
- **Horario:** De 10 a 14h. y de 15:30 a 17:30 h.
- El almuerzo estará organizado en grupo para los asistentes previamente inscritos.

► MATERIAL PARA EL ALUMNO

- Manual de contenidos y casos prácticos
- Carpeta y bolígrafo
- Bloc de notas

► CERTIFICACIÓN

Se expedirá un **certificado de participación** a los alumnos que asistan al 100% del curso (válido para incluir en el plan de formación del APPCC).

PROGRAMA

- 1- Importancia de la seguridad alimentaria y responsabilidades. Casos reales
- 2- Conceptos generales. Peligros físicos, químicos y biológicos
- 3- ¿Qué tener en cuenta para las inspecciones?
- 4- ¿Cómo puedo hacer fácil el APPCC?
- 5- Requisitos Previos. Teoría y contenidos prácticos
- 6- ¿Cómo hago un plan de control de proveedores?
- 7- ¿Cómo me aplica a mí la trazabilidad?
- 8- ¿Cómo actuar ante una alerta sanitaria de un producto que he comercializado?
- 9- ¿Qué puedo hacer para evitar un problema sanitario?
- 10- ¿Cómo establecer un sistema de verificación del APPCC?
- 11- Dinámica de grupo con casos prácticos. Conclusiones

IMPARTE



Andrés García García

Ldo. En Ciencias y Tecnología de los Alimentos.

ITA. Especialidad en Industrias agrarias y alimentarias.

PATROCINA



CaixaBank

PROMUEVE



Ronda de Buenavista, nº 15, 2º
45005 – Toledo
Tlf.: 925 05 05 77
Fax: 925 210 916

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



FORMACIÓN FINANCIADA MEDIANTE EL SISTEMA DE BONIFICACIONES DE LA **FTFE**



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

► INSCRIPCIONES

Es necesario que los interesados remitan la documentación que se indica a la dirección de correo **sromero@sicagroalimentaria.com**

- Modelo de adhesión de agrupación de empresas, firmado y sellado la empresa 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 de la actividad formativa correspondiente, junto a fotocopia del DNI y cabecero de la última nómina.

► COSTE DE LA ACTIVIDAD

Incluye: docencia, material didáctico, almuerzo, certificado y gestión de la bonificación ante la FTFE.

ASOCIADAS
86€/participante

NO ASOCIADAS
105€/participante

Todas las empresas, por la cotización en el Régimen General de 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.