

**Curso: HACPP - Análisis de peligros y puntos críticos de control APPCC.
Las 12 etapas y 7 principios de APPCC
Curso ON LINE**

OBJETIVO Y METODOLOGÍA DEL CURSO:

Con este curso adquirirás los conocimientos necesarios para poder desarrollar este proceso sistemático de prevención para garantizar la inocuidad alimentaria. Es de aplicación en industria alimentaria aunque también se aplica en la industria farmacéutica, cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos.

Con la implantación del APPCC identificas, evalúas y previenes los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendientes a asegurar la inocuidad.

El curso se imparte en modalidad on line y tiene una duración de 60 h.

A la finalización se emite certificado conforme se ha realizado con aprovechamiento el curso.

DIRIGIDO A:

A todos aquellos profesionales interesados en conocer la metodología APPCC para poder aplicarlas en su empresa (personal directivo, consultores, técnicos de calidad, jefes de producción,...)

FECHAS REALIZACIÓN:

On line. Matrícula siempre abierta.

DURACIÓN:

60 h. (3 semanas)

COORDINADOR DEL CURSO

Rajaram Govindarajan - Coordinador del Curso

Ingeniero Industrial formado en Japón y EEUU.

Auditor Jefe de SPG (anteriormente en Bureau Veritas, TÜV Rheinland y SGS)

Auditor Jefe ISO/TS 16949 de Automoción.

Cinturón negro Seis Sigma, certificado por la Asociación Española de la Calidad y por la American Society for Quality.

Exdirectivo en varias multinacionales.

Profesor-Colaborador de MBA en el Departamento de Gestión de Operaciones e Innovación en ESADE, Barcelona.

Autor de varios libros y artículos.

PRECIO POR ASISTENTE: 150,00 EUR. (IVA EXENTO)

Oferta especial AÑO 2015 : 95 €

PROGRAMA DEL CURSO:

ETAPA 1 : FORMACIÓN DEL EQUIPO DE APPCC

ETAPA 2: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ETAPA 3: DETERMINACIÓN DEL USO AL QUE HA DESTINARSE

ETAPA 4: ELABORACIÓN DE UN DIAGRAMA DE FLUJO.

ETAPA 5: CONFIRMACIÓN IN SITU DEL DIAGRAMA DE FLUJO

ETAPA 6: APLICACIÓN DEL PRINCIPIO 1:

Realizar un análisis de peligros.
Enumerar todos los peligros potenciales.
Llevar a cabo un análisis de peligros.
Considerar las medidas de control.

ETAPA 7: APLICACIÓN DEL PRINCIPIO 2

Determinar los puntos críticos de control (PCC).
Determinación de los PCC.

ETAPA 8: APLICACIÓN DE PRINCIPIO 3

Establecer un límite o límites críticos.
Establecimiento de los límites críticos para cada PCC.

ETAPA 9: APLICACIÓN DE PRINCIPIO 4

Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.
Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC.

ETAPA 10: APLICACIÓN DE PRINCIPIO 5

Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.
Establecimiento de medidas Correctivas.

ETAPA 11: APLICACIÓN DE PRINCIPIO 6

Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de APPCC funciona eficazmente.
Establecimiento de procedimientos de comprobación.

ETAPA 12: APLICACIÓN DE PRINCIPIO 7

Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.
Establecimiento de un sistema de documentación y registro.

HOJA DE ACEPTACIÓN / PEDIDO

La inscripción en el curso se considera formalizada una vez efectuado el pago de la factura, que tendrá que realizarse con una antelación mínima de 1 semana sobre la fecha de inicio del curso.

Cumplimentar y enviar por e-mail a: atarancon@certificadolSO9001.com.

CURSO: HACPP - Análisis de peligros y puntos críticos de control APPCC. PRECIO: 95€

CODIGO: APPCC/ 001

DATOS DEL ALUMNO

Apellidos

Nombre

N.I.F.

Cargo

Dirección

C.P.

Localidad Provincia

Teléfono Fax

E-mail

DATOS DE FACTURACIÓN

Empresa C. I. F.

Representante legal N.I.F.

Dirección C.P.

Localidad Provincia

Teléfono Fax

E- mail

En., a. de. del año.

Firmado:

☐ Marque esta casilla si desea que sus datos sean omitidos en posteriores comunicaciones sobre actividades organizadas por SPG. Todos sus datos serán tratados acorde con los términos de la Ley Orgánica 15/99 del 13 de diciembre (LOPD). Los datos proporcionados a SPG se incorporan a un fichero con el fin de gestionar su inscripción, así como para informarle de las actividades, productos y servicios que puedan resultar de su interés en el caso que nos autorice. Puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose por carta a SPG según los datos que figuran al pie de página. SPG asegura la confidencialidad de los datos aportados, garantizando que no serán cedidos a terceros ajenos a SPG.