

# DISEÑO Y DESARROLLO DE SISTEMAS APPCC EN LA INDUSTRIA



Del 26 al 29 de Marzo de  
2012

## Applus<sup>+</sup> Agroalimentario

Applus  
Parque Empresarial Las Mercedes  
C/ Campezo, nº 1, Edif. 3; 28022 Madrid  
Tel. 91 275 62 89 / 91 275 63 10 - Fax. 91 208 08 03  
[www.appluscorp.com](http://www.appluscorp.com)  
e-mail = [javier.moro@applus.com](mailto:javier.moro@applus.com)

### SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

NOMBRE ..... APELLIDOS .....

D.N.I.: ..... DOMICILIO: C/ ..... Nº .....

C.P. .... POBLACIÓN ..... PROVINCIA .....

TELÉFONO ..... FAX ..... e-mail .....

FORMACIÓN ACADÉMICA

Cumplimentar y presentar en Applus Agroalimentario; Parque Empresarial Las Mercedes  
C/ Campezo, nº 1, Edif. 3; 28022 Madrid, junto con el resguardo de ingreso o transferencia  
efectuado en CAJAMADRID a nombre de APPLUS NORCONTROL, S.L.U.; Cta: 20388800 03  
6000063443. Especificando "Pago Curso APPCC Certificación Agro"; o bien enviar por Fax: 91  
2080803

PLAZAS LIMITADAS, SE ASIGNARÁN POR RIGUROSO ORDEN DE INSCRIPCIÓN... INFORMACIÓN: 91 275 62 89 / 91 275 63 10

## DISEÑO Y DESARROLLO DE SISTEMAS APPCC EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

### TEMARIO (14 horas)

#### 1. Sistemas de Autocontrol en la Industria Alimentaria

Concepto, Origen, Base Legal y Diseño de un Sistema de Autocontrol APPCC

#### 2. Requisitos Previos para la implantación de Sistemas APPCC

- + Diseño Higiénico de locales, instalaciones y equipos
- + Plan de Formación de Trabajadores
- + Plan de Buenas Prácticas de Manipulación
- + Plan de Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
- + Plan de Limpieza y Desinfección
- + Plan de Control de Residuos
- + Plan de Control de Plagas
- + Plan de Control del Agua de Abastecimiento
- + Plan de Control de Trazabilidad
- + Plan de Control de Proveedores

#### 3. Directrices para la implantación de Sistemas APPCC

- + Formación del Equipo APPCC
- + Descripción del Producto
- + Elaboración del Diagrama de Flujo del proceso
- + Desarrollo de Análisis de Peligros del proceso
- + Establecimiento de Medidas Preventivas
- + Determinación de Puntos de Control Crítico (PCC)
- + Establecimiento de Límites Críticos para cada PCC
- + Establecimiento de un Sistema de Vigilancia para cada PCC
- + Establecimiento de Medidas Correctoras
- + Establecimiento de un Sistema de Documentación y Registro
- + Establecimiento de un procedimiento de Verificación del Sistema

### FECHAS Y HORARIO

El curso comenzará el **26 de Marzo** y finalizará el **29 de Marzo** de 2012, en horario 15:30 a 19:00.

**Importe del curso: 200 €**

**Applus+ Agroalimentario**, es la única multinacional española del sector con capacidad de ofrecer un servicio integral de control de calidad y seguridad alimentaria, prestando servicios Tecnológicos y de Certificación.

### OBJETIVO DEL CURSO

Adquirir conocimientos teórico - prácticos para el diseño y desarrollo de Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (A.P.P.C.C) en diferentes sectores de la Industria Alimentaria, atendiendo a la demanda de mercado de profesionales especializados en Tecnología y Calidad Alimentaria.

### ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

El curso se encuentra ideado y diseñado para estudiantes y titulados universitarios en carreras de Ciencias: Veterinaria, Biología, Farmacia, Tecnología de los Alimentos, Química, Bioquímica, I.T. Agrícola...

### BOLSA DE EMPLEO

Se creará una bolsa de empleo donde quedarán inscritos los asistentes que superen satisfactoriamente el curso.

### Applus+ Agroalimentario

Parque Empresarial Las Mercedes  
C/ Campezo, nº1, Edificio 3, 28022 Madrid  
Tel. 91 275 62 89 / 91 275 63 10  
Fax. 91 208 08 03  
e-mail = [javier.moro@applus.com](mailto:javier.moro@applus.com)  
[www.appluscorp.com](http://www.appluscorp.com)