

## Curso Sistema APPCC

*curso adaptado a la nueva versión del Codex Alimentarius*

**31 de mayo de 2024**

**MODALIDAD:** virtual por M. Teams

**HORARIO:** 09:00 a 14:00 (5 horas)

**Precio:** Asociado 180€ / No asociados 240 €

El conjunto de reglamentos comunitarios relativos a la higiene de los alimentos hace hincapié en la necesidad de que se apliquen en las empresas alimentarias buenas prácticas de higiene (BPH), así como la obligatoriedad de implantar **sistemas de autocontrol** basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Para ayudaros a entender mejor la aplicación de los procedimientos basados en el APPCC y la flexibilidad de dichos procedimientos hemos organizado esta **formación adaptada a la última revisión del Codex Alimentarius**

### Programa

- Ventajas del APPCC
- Novedades Codex Alimentarius y análisis de riesgos
- Programa APPCC
- Etapas preliminares PRP (programa de requisitos previos)
- Principios del Codex Alimentarius
- Mantenimiento del Sistema APPCC

### Dirigido

Responsables técnicos y personal de consultoría | Responsables y equipo de calidad e inocuidad | Responsables de compras y materias primas | Auditores/as internos/as | Personas interesadas en actualizar sus conocimientos sobre APPCC.

CTC Formación

