



CURS D'ANÀLISIS DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTICS (APPCC)

OBJECTIU DEL CURS:

La qualitat i seguretat alimentaria constitueixen, cada dia mes, una exigència tan dels consumidors com de les Administracions públiques. Es per això que es declara la obligatorietat d'implantar d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Critic (APPCC) a totes les empreses alimentaries.

Els objectius del curs que es planteja son els següents:

- Conèixer la metodologia d'un APPCC
- Elaborar un manual APPCC
- Implantar un sistema APPCC

DIRIGIT A:

L'acció formativa va dirigida als responsables i membres del departament de qualitat de les empreses alimentaries, així com als professionals del sector que desitgin aconseguir els objectius previstos en aquest curs.

DURADA I PROGRAMACIÓ DEL CURS:

20 HORES LECTIVES . Repartides en quatre a concretar

HORARI I DADES COMPLEMENTARIES:

Horari de 9 a 14:00h.

Coffee break inclòs.

Lloc: a confirmar

Assistència mínima: 5 persones.

Assistència màxima: 25 persones.

PREU DEL CURS:

El preu del curs és de **350 €/alumne** (260 € bonificables per FTFE).

Si es sol·licita la gestió de la Bonificació del curs a través de la Fundació Tripartita, es cobraran **40 €** suplementaris per la realització del tràmit i la documentació necessària s'haurà d'enviar 10 dies abans del inici del curs.

L'enviament de la sol·licitud d'inscripció suposa la reserva de plaça.

El pagament del curs s'efectuarà abans del inici del mateix.

Per qualsevol qüestió o aclariment no dubteu en trucar-nos.