

*Formación para profesionales  
del Vino*



*San Gabriel*

**escuela de enología**

[www.escueladelvino.es](http://www.escueladelvino.es)

**REDLAB**  
SPAIN S.L.  
SERVICIOS DE LABORATORIO PARA BODEGAS  
[www.redlabspain.com](http://www.redlabspain.com)

Curso  
**APPCC**  
en el sector  
**vitivinícola**

9 y 10 de julio de 2014

## PATRICIA ALCOLADO

Licenciada en Biología

Directora de Control de Calidad en bodega



## APPCC EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA

---

### OBJETIVOS:

*Obtener conceptos claros: ¿Qué relación tienen los prerrequisitos y el APPCC?  
Diseño de un sistema de APPCC basado en los prerrequisitos para una industria vitivinícola.  
Práctica de diseño, paso a paso, de un sistema de APPCC para una bodega.*

### DIRIGIDO A:

*Técnicos de la industria vitivinícola; responsables de calidad; asesores y auditores de empresas del sector.*

### FECHA CELEBRACIÓN:

**9 y 10 de julio de 2014**

### HORARIOS:

*Ambos días de 16:30 a 19:30 horas*

### LUGAR DE CELEBRACIÓN:

*Escuela de Enología San Gabriel (La Aguilera). Edificio I+D+i*

### COSTE PARTICIPACIÓN:

**150 Euros** (Plazas limitadas; se reservará rigurosamente el orden de inscripción). **Curso bonificable para la empresa**

### FORMA DE PAGO:

*Se considerará reservada la plaza una vez abonada la cuota de inscripción que se abonará en la siguiente cuenta: LA CAIXA ES83 2100 0672 8122 0003 2870*

## Contenidos

1. *Definición del Plan de Autocontrol.*
2. *Relación APPCC-Prerrequisitos.*
3. *Definición del Plan de APPCC.*
4. *Secuencia de aplicación de APPCC.*
5. *Formación del equipo APPCC.*
6. *Descripción de los productos.*
7. *Diagrama de flujo y confirmación.*
8. *Análisis de peligros.*
9. *Determinación de medidas preventivas.*
10. *Evaluación de los peligros.*
11. *Árbol de decisiones para la detección de PCC.*
12. *Establecimiento de los límites críticos de cada PCC.*
13. *Establecimiento de procedimientos de vigilancia PCC y medidas correctivas.*
14. *Procedimiento de comprobación, validación y verificación.*
15. *Sistema de documentación y registro.*

AL FINAL DEL CURSO SE ENTREGARÁ A CADA ALUMNO UN DIPLOMA ACREDITATIVO DE SU PARTICIPACIÓN EN EL CURSO

## FICHA DE INSCRIPCIÓN

### APPCC EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA

.....  
APELLIDOS

.....  
NOMBRE

.....  
NIF

.....  
EMPRESA

.....  
CARGO

.....  
CIF

.....  
DIRECCIÓN

.....  
POBLACIÓN

.....  
CP

.....  
TELÉFONO

.....  
FAX

.....  
CORREO ELECTRÓNICO

*CONDICIONES DE CANCELACIÓN: Se admitirán cancelaciones con al menos **5 días hábiles** de antelación, en los que se devolverá la cuota íntegra. La empresa se reserva el derecho de cancelación del curso, si no se cubriese el número mínimo de participantes. En ese caso se devolverá el importe íntegro de la matrícula.*

Enviar ficha de inscripción junto con justificante de pago a:



C/ Rosales, nº 6  
09400 ARANDA DE DUERO (Burgos)  
Tel. +34 947 515 884 Fax +34 947 515 886  
info@formacionvino.com

**Ley de Protección de Datos Personales:** De acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de carácter personal, le informamos que sus datos personales serán incluidos en un fichero automatizado bajo la responsabilidad de RedLab Spain y la Escuela de Enología San Gabriel, con la finalidad de gestionar su participación en la actividades formativas de esta empresa.