



Área de
Seguridad Alimentaria

Sistemas de Autocontrol, Planes de Prerrequisitos y APPCC

Código - SA5

 Nº de Horas

40 horas

 Metodologías



 Titulación Otorgada

Gestor de Sistemas de
APPCC.

 Título emitido por



Intedya
International Dynamic Advisors

Descripción

Las empresas del sector alimentario se encuentran obligadas por normativa europea a realizar un control de sus condiciones higiénicas en todos los casos en los que haya manipulación de alimentos.

El curso aporta al alumno las herramientas para implantar y gestionar sistemas de autocontrol en las organizaciones con el fin de evitar la contaminación de alimentos y la afección a los consumidores finales.

Dirigido a...

Estudiantes y profesionales del sector de la alimentación y que deseen poseer el conocimiento y las herramientas para autogestionar la seguridad alimentaria dentro de una organización.

Temario

LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Concepto de seguridad alimentaria
- Fases de la cadena alimentaria
- Concepto de calidad alimentaria
- Requisitos de productos seguros
- Diccionario
- Ventajas del sistema APPCC
- El sistema APPCC
- Las crisis alimentarias y su gestión

PLAN DE PRERREQUISITOS

- Plan de control de la calidad del agua
- Plan de limpieza y desinfección
- Plan de formación
- Plan de mantenimiento
- Plan de control de plagas
- Plan de gestión de residuos
- Control de la trazabilidad
- Otros planes de prerrequisitos

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

- Pasos previos al APPCC
- Principios y contenido del sistema APPCC