

CURSO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC

Este curso está dirigido a aquellos alumnos que buscan:

Identificar los distintos agentes que pueden afectar al producto final poniendo en peligro la cadena alimentaria.

Analizar cómo establecer sistemas de trazabilidad y diferentes actuaciones ante crisis alimentarias.

Adquirir los fundamentos de la legislación alimentaria existente y conocer su alcance.

Diseñar, implantar y desarrollar sistemas de autocontrol eficaces conforme a los principios del Sistema de Análisis y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Integrar los sistemas de autocontrol en los sistemas de gestión de la empresa.

Conocer la metodología necesaria para realizar una correcta gestión en seguridad alimentaria basada en la norma ISO 22.000.

Conocer los distintos estándares de seguridad alimentaria (BRC, IFS, FSSC 22000 marcas de calidad) y su relación con las normas ISO existentes

Estructuración del Curso

1. Temas multimedia, donde se le explica, paso a paso, el procedimiento para la implantación de un Sistema de Seguridad Alimentaria de acuerdo el sistema APPCC.

2. Temas para imprimir, incluimos los temas multimedia en formato imprimible (PDF) para que pueda disponer de ellos en formato papel.

3. Legislación y Normativa básica imprimible.

4. Servicio de apoyo tutorial y resolución de dudas, durante todo el curso dispones del apoyo un tutor online al que puedes trasladar las dudas sobre el desarrollo y los contenidos del curso.

TEMAS MULTIMEDIA

Una vez pulse cualquiera de los temas, se iniciará la presentación del mismo en formato de video-diapositivas.

En cualquier momento puede para y reanudar la presentación multimedia pulsando los botones de control de reproducción.

Temario curso. Sistema APPCC

Tema 1. Guía para el diseño de aplicación de un Sistema APPCC

Tema 2. Creación de un equipo para la implantación del sistema APPCC

Tema 3. Descripción de las actividades y de los productos

Tema 4. Evaluación de los peligros

Tema 5. Determinación de los puntos críticos

Tema 6. Establecimientos de puntos críticos para cada PPC

Tema 7. Adopción de medidas correctoras

Tema 8. Comprobación del sistema

Tema 9. Plan de APPCC

TEMAS PARA IMPRIMIR

Tema 1. Guía para el diseño de aplicación de un Sistema APPCC

Tema 2. Creación de un equipo para la implantación del sistema APPCC

Tema 3. Descripción de las actividades y de los productos

Tema 4. Evaluación de los peligros

Tema 5. Determinación de los puntos críticos

Tema 6. Establecimientos de puntos críticos para cada PPC

Tema 7. Adopción de medidas correctoras

Tema 8. Comprobación del sistema

Tema 9. Plan de APPCC

MANUALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. APPCC

Incluimos en este apartado un Manual completo imprimible sobre los contenidos vistos en el curso.

Manual de implantación de un Sistema APPCC

NORMATIVA Y LEGISLACIÓN

Norma internacional de inocuidad de alimentos. ISO 22000

Ficha resumen norma internacional de inocuidad de alimentos. ISO 22000

Reglamento General de Certificación de Sistemas. RP-CSG-009_00

TEST DE EVALUACIÓN ON LINE PARA LA CERTIFICACIÓN