

El presente curso tiene por objetivo poner en conocimiento el nuevo concepto de "Cultura de Seguridad Alimentaria", introducido en un nuevo reglamento europeo de obligado cumplimiento por los Estados miembros, informando de la importancia sobre la conciencia individual y el comportamiento en el personal sobre la seguridad alimentaria. Además de capacitar al alumno para establecer un sistema de autocontrol que garantice la seguridad alimentaria minimizando cualquier mínimo riesgo posible y/o ejecutando las medidas correctoras necesarias. Conocer las diferentes herramientas de gestión de la inocuidad alimentaria y sus diferentes actualizaciones.

UNIDAD 1. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Resumen

UNIDAD 2. ETAPAS PREVIAS Resumen

UNIDAD 3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y SU ANÁLISIS. PUNTOS DE CONTROL Resumen

UNIDAD 4. REQUISITOS PREVIOS PARA LA IMPLANTACIÓN DEL APPCC Resumen

UNIDAD 5. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC Resumen

UNIDAD 6. CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Resumen

UNIDAD 7. SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA): ISO 22000- 2018 Resumen

UNIDAD 8. NORMA IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) V7 Resumen

UNIDAD 9. NORMA BRC V8 Resumen