

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. SISTEMA DE VERIFICACIÓN, DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

Resumen

### UNIDAD 6. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC

Resumen

### UNIDAD 7. CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Resumen

### UNIDAD 8. SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA): ISO 22000- 2018

Resumen

### UNIDAD 9. NORMA IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) V7

Resumen

### UNIDAD 10. NORMA BRC V8

Resumen