

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. Además de conocer el plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias y el proceso de etiquetado.

UNIDAD 1. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD 2. ETAPAS PREVIAS

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

UNIDAD 4. REQUISITOS PREVIOS PARA LA IMPLANTACIÓN DEL APPCC

UNIDAD 5. SISTEMA DE VERIFICACIÓN, DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

UNIDAD 6. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC

UNIDAD 7. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD 8. PROCESO DE GESTIÓN DE ALÉRGICOS Y ETIQUETADO

UNIDAD 9. CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD 10. SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA): ISO 22000- 2018

UNIDAD 11. NORMA IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) V7

UNIDAD 12. NORMA BRC V8