

Compromiso con la cultura de seguridad alimentaria (APPCC)

AF: 26563

HORAS: 180

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

"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. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS Resumen UNIDAD 8. PROCESO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y ETIQUETADO Resumen UNIDAD 9. CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Resumen UNIDAD 10. SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (SGIA): ISO 22000- 2018 Resumen UNIDAD 11. NORMA IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) V7 Resumen UNIDAD 12. NORMA BRC V8 Resumen"