

APPCC Y PRERREQUISITOS.

Aplicación práctica COD: CA2010

Esta formación está dirigida a profesionales del sector Agroalimentario (responsables de producción, calidad, técnicos relacionados con la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en su empresa, consultores, responsables y técnicos de laboratorio...) y titulados universitarios interesados en adquirir los conocimientos necesarios para diseñar, desarrollar, implantar y/o mejorar el Sistema de Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC/HACPP) y los planes de autocontrol o prerrequisitos vinculados al mismo.



OBJETIVOS

- Estudiar los procedimientos en que se basa la seguridad alimentaria y las responsabilidades de los integrantes de la cadena alimentaria.
- Conocer la legislación vigente aplicable a la industria alimentaria.
- Aplicación práctica en el diseño, implantación y verificación del sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).
- Diseño y desarrollo de los planes de prerrequisitos vinculados al APPCC (se incluyen modelos de documentación).

PROGRAMA

Módulo 1. Calidad y seguridad alimentaria en la empresa

1. De la gestión de la calidad a la gestión de la seguridad alimentaria
2. Bases de la seguridad alimentaria
3. Reacciones adversas a los alimentos
4. Peligros para la seguridad alimentaria
5. La seguridad alimentaria en la empresa
6. Legislación en materia de seguridad alimentaria
7. Ejercicio práctico

Módulo 2. El sistema APPCC

1. Fase 1: Preparación y planificación
2. Fase 2: Estudio y desarrollo
3. Fase 3: Implantación
4. Fase 4: Revisión y mejora continua
5. Ejercicio práctico

Anexo I. Modelo de documentación

Módulo 3. Planes de prerrequisitos

1. Plan de limpieza y desinfección
2. Plan de control de plagas y animales indeseados
3. Plan de control del agua
4. Plan de control de proveedores
5. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
6. Plan de trazabilidad
7. Plan de formación
8. Plan de gestión de residuos
9. Plan de gestión de alérgenos
10. Ejercicio práctico

Anexo I. Modelos de documentación

MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

120 horas

IMPORTE:

650€/alumno

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez superado y finalizado el curso, se emitirá un diploma acreditativo.

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com