

GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA EMPRESA.

(APPCC – BRCGS FOOD SAFETY 9 – IFS FOOD 7 – ISO 22000:2018 – FSSC 22000 5.1)

Cod.: CA2003

DESTINATARIO

Dirigido 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...) interesados en adquirir los conocimientos necesarios para diseñar, desarrollar, implantar y/o mejorar el Sistema APPCC/HACPP. Así como, conocer los diferentes estándares de Seguridad alimentaria (BRCGS Food Safety v.9, IFS Food v.7, ISO 22000:2018 y FSSC 22000 v 5.1), su ámbito de aplicación y requisitos para certificarse.

OBJETIVOS

- Analizar el concepto de seguridad alimentaria, así como los organismos internacionales y nacionales encargados de su vigilancia y control.
- Conocer la legislación vigente aplicable a la industria alimentaria.
- Aplicación práctica en el diseño, implantación y verificación del sistema APPCC.
- Diseño y desarrollo de los planes de autocontrol (prerrequisitos) basados en el sistema APPCC (se incluyen modelos de documentación).
- Analizar y comprender la correcta interpretación y aplicación de los requisitos de las normas: BRCGS Food Safety v.9, IFS Food v.7 e ISO 22000:2018, FSSC 22000 v 5.1.

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

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
- Anexo I. Modelo de documentación APPCC

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

Anexo I. Modelos de documentación planes de prerrequisitos

Módulo 4. Otros sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

1. BRCGS Food Safety v9
2. IFS Food v7
3. ISO 22000:2018
4. FSSC 22000 V 5.1



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

150 horas

IMPORTE:

840€/persona

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com

www.aquimisaformacion.com