

DISEÑO Y DESARROLLO DE LOS PLANES DE PRERREQUISITOS EN LA EMPRESA ALIMENTARIA

Cod.: CA2012

Los planes de prerrequisitos recogen las prácticas correctas de higiene, que proporcionan el entorno básico y las condiciones necesarias que deben reunir las diferentes operaciones del proceso para la producción de alimentos seguros. Todas las empresas del sector alimentario están obligadas por ley a aplicarlos.

Cada plan o programa tiene la finalidad de cumplir un objetivo específico, el cual siempre va dirigido a reducir o eliminar peligros generales y, de esta manera, garantizar la seguridad alimentaria.

En la práctica, estos programas reciben diferentes denominaciones equivalentes, como: prerrequisitos, planes de apoyo, planes generales de higiene o medidas preventivas.

OBJETIVOS

- Conocer la legislación vigente aplicable a la industria alimentaria.
- Detallar la estructura de los planes de prerrequisitos, documentación y registros asociados.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para diseñar e implantar los planes de prerrequisitos, basados en el sistema APPCC, que se ajusten a las características de la empresa.

PROGRAMA

Módulo 1. Seguridad alimentaria en la empresa

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

Módulo 2. Planes de prerrequisitos

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

Anexo I. Modelos de documentación planes de prerrequisitos



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

60 horas

IMPORTE:

420€/alumno

(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