



APPCC Y PRERREQUISITOS.

Aplicación práctica

Cod.: CA2010

DESTINATARIOS

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

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

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



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

100 horas

IMPORTE:

685€/alumno

(100% Bonificado 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