GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA EMPRESA. *(APPCC, BRCGS, IFS Food, ISO 22000, FSSC 22000)*

Cod.: CA2003-24

DESTINATARIOS

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 de Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC/HACPP). Así como, conocer los diferentes estándares de Seguridad alimentaria, 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, IFS Food, e ISO 22000, FSSC 22000.

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
2. IFS Food
3. ISO 22000
4. FSSC 22000

MODALIDAD:
Online

DURACIÓN:
150 horas

IMPORTE:
840€/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