

SEGURIDAD ALIMENTARIA – IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC FOOD DEFENSE (40h)

EL CURSO OFRECE:

- Identificar los distintos agentes que pueden afectar al producto final poniendo en peligro la cadena alimentaria.
- Analizar cómo establecer sistemas de trazabilidad y diferentes actuaciones ante crisis alimentarias.
- Adquirir los fundamentos de la legislación alimentaria existente y conocer su alcance.
- Diseñar, implantar y desarrollar sistemas de autocontrol eficaces conforme a los principios del Sistema de Análisis y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Integrar los sistemas de autocontrol en los sistemas de gestión de la empresa.
- Conocer la metodología necesaria para realizar una correcta gestión en seguridad alimentaria basada en la norma ISO 22.000.
- Conocer los distintos estándares de seguridad alimentaria (BRC, IFS, FSSC 22000 marcas de calidad) y su relación con las normas ISO existentes.
- **TEST DE EVALUACIÓN PARA PREPARA LA OBTENCION DE LA CERTIFICACIÓN**

CONTENIDO DEL CURSO (9 Temas multimedia e imprimibles)

TEMAS MULTIMEDIA

Tema 1. Guía para el diseño de aplicación de un Sistema APPCC.

Tema 2. Creación de un equipo para la implantación del sistema APPCC.

Tema 3. Descripción de las actividades y de los productos.

Tema 4. Evaluación de los peligros.

Tema 5. Determinación de los puntos críticos.

Tema 6. Establecimientos de puntos críticos para cada PPC.

Tema 7. Adopción de medidas correctoras.

Tema 8. Comprobación del sistema.

Tema 9. Plan de APPCC.

Manual de implantación de un Sistema APPCC y Normativa.

NORMATIVA Y LEGISLACIÓN

- *Norma internacional de inocuidad de alimentos. ISO 22000.*
- *Ficha resumen norma internacional de inocuidad de alimentos. ISO 22000.*
- *Reglamento General de Certificación de Sistemas. RP-CSG-009_00.*