FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

COMPROMISO CON LA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (APPCC)

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

El objetivo del curso es que el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los conocimientos necesarios para implantar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria incluidos los sistemas appcc, cumpliendo con los requisitos de la seguridad alimentaria en organizaciones de cualquier tamaño y actividades relacionadas con la alimentación.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.
- Conceptos básicos de gestión.
- Principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
- La seguridad alimentaria. Conceptos generales.
- Política de seguridad alimentaria.
- Conceptos organizativos.
- Gestión.
- Legislación y normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA.
- Organización y coordinación.
- Comunicación externa e interna.
- Auditorías.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPIOS DE GESTIÓN POR PROCESOS.
- Identificación de los procesos.
- Planificación de procesos.
- Gestión de procesos.
- Medida de procesos.
- Mejora de procesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE RECURSOS.
- Recursos humanos.
- Infraestructura.
- Ambiente de trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS.
- Planificación del diseño y desarrollo.
- Planes o programas de prerrequisitos.
- Etapas previas a un plan APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS DE RIESGOS.
- Identificación de riesgos y determinación de niveles de aceptación.
- Evaluación de riesgos.
- Identificación y evaluación de medidas de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN APPCC.
- Identificación de Puntos Críticos de Control.

- Determinación de Límites Críticos.
- Seguimiento de los Puntos Críticos de Control.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- Trazabilidad.
- Acciones correctivas.
- Manejo y retirada de productos no seguros.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS SOCIALES.

- Satisfacción del personal.
- Comunicación.
- Comunicación externa.
- Comunicación interna.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS LEGALES Y NORMATIVOS.

- Legislación.
- Aspectos normativos.
- Normalización.
- Otros requisitos de la industria alimentaria.
- Otras normas relacionadas (medio ambiente, OHSAS,...).

UNIDAD DIDÁCTICA 11. VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- Seguimiento y control.
- Auditorías internas.
- Evaluación de los resultados.
- Validación.
- Revisión y mejora del sistema.

UNIDAD DIDÁCTICA 12: CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA