

GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



PRESENCIAL



145 HORAS



PERSONAS
DESEMPLEADAS



ESO

OBJETIVO

Implantar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria, asegurando el cumplimiento de los estándares y normativas vigentes en el sector alimentario.

CONTENIDOS

1_Gestión de la seguridad alimentaria:

- Comprensión de los conceptos básicos de gestión aplicados a la seguridad alimentaria.
- Organización de la función de seguridad alimentaria dentro de la empresa.
- Aplicación de los principios de gestión por procesos en el contexto de la seguridad alimentaria.
- Gestión de recursos necesarios para asegurar la inocuidad de los alimentos.

2_Implementación de sistemas APPCC:

- Desarrollo y aplicación de sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).
- Identificación y control de peligros potenciales en la cadena alimentaria.
- Establecimiento de medidas preventivas y correctivas para garantizar la seguridad de los productos alimentarios.
- Monitoreo y verificación de los sistemas implementados para asegurar su eficacia