



FICHA TÉCNICA DE LA ACCIÓN FORMATIVA

Denominación de la Acción Formativa	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y APPCC
--	--------------------------------------

Descripción de la Acción Formativa	
Modalidades:	Online
Nº de Horas:	100 horas
Material:	-

Objetivo del Curso

Con este curso lograrás conocer las claves para conocer la legislación relativa a la manipulación de alimentos en cualquier ámbito (producción, distribución, hostelería...), así como disponer de las herramientas y conocimientos para gestionar una actividad en la que se manipulen alimentos en cualquier paso de la cadena de producción, distribución, envasado.

Contenidos

MÓDULO 01: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y APPCC

- TEMA 1: MARCO LEGAL DE LA HIGIENE ALIMENTARIA.
- TEMA 2: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS.
- TEMA 3: PLANES GENERALES DE HIGIENE.
- TEMA 4: ACTIVIDADES PRELIMINARES.
- TEMA 5: PRINCIPIOS DEL APPCC.
- TEMA 6: APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC A LA ELABORACIÓN DE VINO TINTO JOVEN.
- TEMA 7: GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA. ISO 22000
- TEMA 8: SGIA: RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RECURSOS EN LA ISO 22000.

TEMA 9: SGIA: PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS EN LA ISO 22000.

TEMA 10: VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA EN LA ISO 22000.

MÓDULO 02: AUDITORÍA: PREPARACIÓN Y EJECUCIÓN

- TEMA 11: AUDITORÍA Y CERTIFICACIÓN DE UN SGIA.
- TEMA 12: PERFIL DEL AUDITOR DE UN SGIA.
- TEMA 13: PREPARACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE UNA AUDITORÍA SGIA.
- TEMA 14: PROCESO DE AUDITORÍA DE UN SGIA.
- TEMA 15: INFORME DE AUDITORÍA Y SEGUIMIENTO DE UN SGIA.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y APPCC

