

ASOCIACIÓN EMPRESARIOS DE SAKANA



SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC

DIRIGIDO A:

Gerentes, Responsables de producción, Directores de calidad, personal técnico y en general a todas aquellas personas interesadas en la implantación de sistemas de APPCC en empresas del sector alimentario y su gestión a través de la Norma ISO 22000, así como realizar auditorías de Sistemas de Gestión de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos en base esta Norma.

OBJETIVO DEL CURSO:

Formar a las personas que desarrollan su actividad laboral en empresas del sector alimentario y que deben conocer los principios del sistema APPCC para implantarlo o mantenerlo, de acuerdo con la normativa vigente.

DURACIÓN: 20 Horas.

CONTENIDO:

1. CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.
 - Introducción al derecho alimentario.
 - Legislación y estándares alimentarios I y II.
 - La seguridad alimentaria. Conceptos generales.
 - Control de patógenos y contaminantes de la empresa alimentaria.
2. SISTEMAS DE AUTOCONTROL.
 - Sistemas de autocontrol.
 - Programa de prerrequisitos.
 - Etapas previas a un plan APPCC.
 - Diseño e implantación de un plan APPCC.
3. SISTEMAS DE GESTIÓN Y REFERENCIALES EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA.
 - Certificación de producto.
 - Gestión de Seguridad Alimentaria. Norma UNE ISO 22000:2005.
 - Referenciales de seguridad alimentaria I, II y III(PAS 220 Y FSSC 22000, Norma Mundial BRC: productos alimentarios, IFS, GLOBAL GAP).
 - Auditorías de los sistemas de gestión.
 - Integración de los sistemas de gestión (APPCC, compatibilidad ISO 22000:2005 con la ISO 9001:2008, compatibilidad entre los referenciales de seguridad alimentaria).