

CURSO DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

El APPCC y la Norma ISO 22000:2005.



DATOS DEL CURSO

OBJETIVOS

- Conocer las características fundamentales del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- Reconocer el APPCC como una metodología útil y de obligado cumplimiento para la seguridad alimentaria.
- Conocer los requisitos de la ISO 22.000:2005 y el papel que juega en la misma el APPCC.
- Formar a personas que en su ámbito profesional puedan aplicar eficazmente la metodología del APPCC o bien que se integren en equipos existentes.

DESTINATARIOS

- Veterinarios, biólogos, farmacéuticos, licenciados en ciencias ambientales.
- Directivos y mandos intermedios de empresas e industrias alimentarias, restaurantes y empresas de hostelería.
- Y, en general, todas aquellas personas interesadas en la seguridad alimentaria.

PROGRAMA DEL CURSO / CONTENIDOS

- Introducción a la seguridad de los productos.
- Gestión de la Seguridad Alimentaria.
- Los alimentos y su valor nutritivo.
- Los alimentos y sus riesgos: Peligros Biológicos.
- Los alimentos y sus riesgos: Peligros Químicos y Peligros Físicos.
- Sistemas de Calidad Alimentaria: El APPCC y la ISO 22.000:2005.
- Prerrequisitos del APPCC: Los Planes Generales de Higiene.
- El Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.

CARGA LECTIVA Y DURACIÓN

El curso tiene una carga lectiva de 100 horas.

METODOLOGÍA

Teleformación.