

# GUÍA DIDÁCTICA GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (INAD019PO)

ESTATAL

## Presentación

Este curso le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este curso 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.

## Características



Modalidad

E-learning.



Duración

120h.



Importe

## Contacto

# GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (INAD019PO)

## Objetivos

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.

## Programa

120 horas	GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (INAD019PO)	
120 horas	<p><b>UD 1. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>            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</p> <p><b>UD 2. ORGANIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>            Organización y coordinación            Comunicación externa e interna            Auditorías</p> <p><b>UD 3. PRINCIPIOS DE GESTIÓN POR PROCESOS</b>            Identificación de los procesos            Planificación de procesos            Gestión de procesos            Medida de procesos            Mejora de procesos</p> <p><b>UD 4. GESTIÓN DE RECURSOS</b>            Recursos humanos            Infraestructura            Ambiente de trabajo</p> <p><b>UD 5. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS</b>            Planificación del diseño y desarrollo            Planes o programas de prerrequisitos            Etapas previas a un plan APPCC</p> <p><b>UD 6. ANÁLISIS DE RIESGOS</b>            Identificación de riesgos y determinación de niveles de aceptación            Evaluación de riesgos            Identificación y evaluación de medidas de control</p>	<p><b>UD 7. DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN APPCC</b>            Identificación de Puntos Críticos de Control            Determinación de Límites Críticos            Seguimiento de los Puntos Críticos de Control</p> <p><b>UD 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>            Trazabilidad            Acciones correctivas            Manejo y retirada de productos no seguros</p> <p><b>UD 9. ASPECTOS SOCIALES</b>            Satisfacción del personal            Comunicación            Comunicación externa            Comunicación interna</p> <p><b>UD 10. ASPECTOS LEGALES Y NORMATIVOS</b>            Legislación            Aspectos normativos            Normalización            Otros requisitos de la industria alimentaria            Otras normas relacionadas (medio ambiente, OHSAS, etc...)</p> <p><b>UD 11. VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>            Seguimiento y control            Auditorías internas            Evaluación de los resultados            Validación            Revisión y mejora del sistema</p>