

INAD019PO GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Categoría

Industrias alimentarias



www.clitic.es

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.

Características



Modalidad
E-learning



Duración
120H

MÁS CURSOS EN >

<https://catalogo.repositorioclitic.com/>



Índice de contenidos

1. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- 1.1. Conceptos básicos de gestión.
- 1.2. Principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
- 1.3. La seguridad alimentaria. Conceptos generales.
- 1.4. Política de seguridad alimentaria.
- 1.5. Conceptos organizativos.
- 1.6. Gestión.
- 1.7. Legislación y normativa.

2. ORGANIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- 2.1. Organización y coordinación.
- 2.2. Comunicación externa e interna.
- 2.3. Auditorías.

3. PRINCIPIOS DE GESTIÓN POR PROCESOS.

- 3.1. Identificación de los procesos.
- 3.2. Planificación de procesos.
- 3.3. Gestión de procesos.
- 3.4. Medida de procesos.
- 3.5. Mejora de procesos.

4. GESTIÓN DE RECURSOS.

- 4.1. Recursos humanos.
- 4.2. Infraestructura.
- 4.3. Ambiente de trabajo.

5. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS.

- 5.1. Planificación del diseño y desarrollo.
- 5.2. Planes o programas de prerrequisitos.
- 5.3. Etapas previas a un plan APPCC.

6. ANÁLISIS DE RIESGOS.

- 6.1. Identificación de riesgos y determinación de niveles de aceptación.
- 6.2. Evaluación de riesgos.
- 6.3. Identificación y evaluación de medidas de control.

Índice de contenidos

7. DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN APPCC.

- 7.1. Identificación de Puntos Críticos de Control.
- 7.2. Determinación de Límites Críticos.
- 7.3. Seguimiento de los Puntos Críticos de Control.

8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- 8.1. Trazabilidad.
- 8.2. Acciones correctivas.
- 8.3. Manejo y retirada de productos no seguros.

9. ASPECTOS SOCIALES.

- 9.1. Satisfacción del personal.
- 9.2. Comunicación.
- 9.3. Comunicación externa.
- 9.4. Comunicación interna.

10. ASPECTOS LEGALES Y NORMATIVOS.

- 10.1. Legislación.
- 10.2. Aspectos normativos.
- 10.3. Normalización.
- 10.4. Otros requisitos de la industria alimentaria.
- 10.5. Otras normas relacionadas (medio ambiente, OHSAS,...).

11. VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- 11.1. Seguimiento y control.
- 11.2. Auditorías internas.
- 11.3. Evaluación de los resultados.
- 11.4. Validación.
- 11.5. Revisión y mejora del sistema.