

Requisitos Sistemas de autocontrol, planes de prerequisites y APPCC / HACCP

DESCRIPCIÓN

Las empresas del sector alimentario se encuentran obligadas por normativa a realizar un control de sus condiciones higiénicas en todos los casos en los que haya manipulación de alimentos.

Con este curso tendrás las herramientas para implantar y gestionar sistemas de autocontrol en las organizaciones con el fin de evitar la contaminación de alimentos y la afección a los consumidores finales.

DIRIGIDO A

Estudiantes y profesionales del sector de la alimentación y que deseen poseer el conocimiento y las herramientas para autogestionar la seguridad alimentaria dentro de una organización.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se establecen requisitos previos de acceso:

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 50 h / Duración Recomendada: 6 semanas



Modalidad Presencial / Incompany

Duración: 16 h / Duración Recomendada: 2 jornada



Titulación Otorgada

Requisitos Sistemas de autocontrol, planes de prerequisites y APPCC / HACCP



Título emitido por


International Dynamic Advisors



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones de cada tema
- Máster Class relacionadas
- Casos Prácticos
- Autoevaluaciones
- Examen final

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 50 h / Duración
Recomendada: 6 semanas



Modalidad Presencial / Incompany

Duración: 16 h / Duración
Recomendada: 2 jornada



Titulación Otorgada

Requisitos Sistemas de autocontrol,
planes de prerrequisitos y APPCC /
HACCP



Material Entregado

Las unidades didácticas están
compuestas por material completo,
incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones de cada tema
- Máster Class relacionadas
- Casos Prácticos
- Autoevaluaciones
- Examen final



Título emitido por


Intedya[®]
International Dynamic Advisors

TEMARIO

Tema 1. La Calidad y la Seguridad Alimentaria

- 1.1 Concepto de Seguridad
- 1.2 Fases de la Cadena Alimentaria
- 1.3 Concepto de Calidad
- 1.4 Requisitos de Productos
- 1.5 Diccionario
- 1.6 Ventajas del Sistema APPCC / HACCP
- 1.7 El Sistema APPCC / HACCP
- 1.8 Las Crisis Alimentarias y su Gestión

Tema 2. Plan de Prerrequisitos

- 2.1 Plan de Control de la Calidad del agua
- 2.2 Plan de Limpieza y desinfección
- 2.3 Plan de Formación
- 2.4 Plan de Mantenimiento
- 2.5 Plan de Control de Plagas
- 2.6 Plan de Gestión de Residuos
- 2.7 Control de la Trazabilidad
- 2.8 Otros Planes de Prerrequisitos

Tema 3. Análisis de peligros y puntos de control crítico

- 3.1 Pasos previos al APPCC / HACCP
- 3.2 Principios y Contenido del Sistema