

Curso
Gratuito
Gestión de
Sistemas de
Seguridad
Alimentaria

120 H
Online

CURSO

Gestión de Sistemas de Seguridad Alimentaria

Curso
Subvencionado

Duración
120 horas

Modalidad
Online

Inicio
Próximamente

Dirigido a
Sector de la Alimentación

INAD019PO

¿Qué vas a aprender?

Con el curso subvencionado de **Gestión de Sistemas de Seguridad Alimentaria** adquirirás los conocimientos necesarios para implantar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria.

Infórmate sobre nuestros programas formativos subvencionados llamando al **640334274** o envía un correo electrónico a **formacion@esilearning.es**

Solicita información

Haz click en el botón para acceder al formulario de inscripción.



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.

Contenidos

GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

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.

ORGANIZACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Organización y coordinación. Comunicación externa e interna. Auditorías.

PRINCIPIOS DE GESTIÓN POR PROCESOS.

Identificación de los procesos. Planificación de procesos. Gestión de procesos. Medida de procesos. Mejora de procesos.

GESTIÓN DE RECURSOS.

Recursos humanos. Infraestructura. Ambiente de trabajo.

PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS.

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

ANÁLISIS DE RIESGOS.

Identificación de riesgos y determinación de niveles de aceptación. Evaluación de riesgos. Identificación y evaluación de medidas de control.

DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN APPCC.

Identificación de Puntos Críticos de Control. Determinación de Límites Críticos. Seguimiento de los Puntos Críticos de Control.

IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Trazabilidad. Acciones correctivas. Manejo y retirada de productos no seguros.

ASPECTOS SOCIALES.

Satisfacción del personal. Comunicación. Comunicación externa. Comunicación interna.

ASPECTOS LEGALES Y NORMATIVOS.

Legislación. Aspectos normativos. Normalización. Otros requisitos de la industria alimentaria. Otras normas relacionadas [medio ambiente, OHSAS,...].

VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Seguimiento y control. Auditorías internas. Evaluación de los resultados. Validación. Revisión y mejora.



Inscripción gratuita

Solicita Información

Puedes inscribirte ya.
¡No te quedes sin tu plaza!

Contacta con nosotros y solicita información sobre nuestros cursos subvencionados llamando al **640334274** (Whatsapp disponible), al teléfono 983 397 622 o envía un correo electrónico a formacion@esilearning.es

Puedes rellenar el formulario de solicitud de inscripción en el siguiente [enlace](#). Completa tus datos, y contactaremos contigo.

Inscríbete ya

Haz click en el botón para acceder al formulario de inscripción.



CURSO

Gestión de Sistemas de Seguridad Alimentaria



983 397 622 | 640334274
formacion@esilearning.es
esilearning.es

Pº Arco de Ladrillo, 72-74
47007 Valladolid