

# **INAD019PO GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**Duración:** 80 horas

**Modalidad:** Online

**Precio:** 600 €

## **Objetivos**

Este Curso INAD019PO GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD019PO GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 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.

## **CONTENIDOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

1. Conceptos básicos de gestión.
2. Principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
3. La seguridad alimentaria. Conceptos generales.
4. Política de seguridad alimentaria.
5. Conceptos organizativos.
6. Gestión.
7. Legislación y normativa.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA.**



1. Organización y coordinación.
2. Comunicación externa e interna.
3. Auditorías.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPIOS DE GESTIÓN POR PROCESOS.**

1. Identificación de los procesos.
2. Planificación de procesos.
3. Gestión de procesos.
4. Medida de procesos.
5. Mejora de procesos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE RECURSOS.**

1. Recursos humanos.
2. Infraestructura.
3. Ambiente de trabajo.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS.**

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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS DE RIESGOS.**

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



## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN APPCC.**

1. Identificación de Puntos Críticos de Control.
2. Determinación de Límites Críticos.
3. Seguimiento de los Puntos Críticos de Control.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

1. Trazabilidad.
2. Acciones correctivas.
3. Manejo y retirada de productos no seguros.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS SOCIALES.**

1. Satisfacción del personal.
2. Comunicación.
3. Comunicación externa.
4. Comunicación interna.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS LEGALES Y NORMATIVOS.**

1. Legislación.
2. Aspectos normativos.
3. Normalización.
4. Otros requisitos de la industria alimentaria.
5. Otras normas relacionadas (medio ambiente, OHSAS,...).

## **UNIDAD DIDÁCTICA 11. VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.**



[www.formatesincoste.com](http://www.formatesincoste.com)

[info@formatesincoste.com](mailto:info@formatesincoste.com)

Tfno: 956 074 222/655 617 059

Fax: 956 922 482

1. Seguimiento y control.
  2. Auditorías internas.
  3. Evaluación de los resultados.
  4. Validación.
  5. Revisión y mejora del sistema.
-