

Sistemas de calidad y seguridad alimentaria



100% subvencionado



Diploma acreditativo SEPE



Plazas limitadas



Modalidad Online



Duración 10 semanas



Inicio junio 2020

Dirigido a:

- Trabajadores y autónomos del sector industria alimentaria, especialmente a obradores de panadería, pastelería y heladerías.

Competencias que vas a desarrollar:

- Gestionar los **sistemas de seguridad alimentaria**, incluidos los **sistemas APPCC**, cumpliendo con los **requisitos de la seguridad alimentaria exigibles**.
- Asegurar las operaciones de **higiene general en equipos e instalaciones** y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria.

Contenidos:

GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (Especialidad formatva INAD019PO)

- Gestión de la seguridad alimentaria.
- Organización de la función seguridad alimentaria.
- Principios de gestión por procesos.
- Gestión de recursos.
- Planificación y realización de productos inocuos.
- Análisis de riesgos.
- Diseño e implantación de un plan APPCC.
- Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.
- Aspectos sociales.
- Aspectos legales y normativos.
- Verificación, validación y actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (Especialidad formatva INAD045PO)

- Importancia de la higiene en la industria alimentaria.
- Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las distintas industrias alimentarias.
- Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias.
- Equipamiento. Utensilios y maquinaria de higienización.
- Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización.
- Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria.
- Incidencia ambiental de la industria alimentaria.
- Residuos y contaminantes en la industria alimentaria.
- Medidas de protección ambiental.

Imparte:

Mainfor
Profesionales de la Formación

Subvenciona:

