

GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 420.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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. UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA. Organización y coordinación. Comunicación externa e interna. Auditorías. UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPIOS DE GESTIÓN POR PROCESOS. Identificación de los procesos. Planificación de procesos. Gestión de procesos. Medida de procesos. Mejora de procesos. UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE RECURSOS. Recursos humanos. Infraestructura. Ambiente de trabajo. UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS. Planificación del diseño y desarrollo. Planes o programas de prerrequisitos. Etapas previas a un plan APPCC. UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS DE RIESGOS. Identificación de riesgos y determinación de niveles de aceptación. Evaluación de riesgos. Identificación y evaluación de medidas de control. UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN APPCC. Identificación de Puntos Críticos de Control. Determinación de Límites Críticos. Seguimiento de los Puntos Críticos de Control. UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. Trazabilidad. Acciones correctivas. Manejo y retirada de productos no seguros. UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS SOCIALES. Satisfacción del personal. Comunicación. Comunicación externa. Comunicación interna. UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS LEGALES Y NORMATIVOS. Legislación. Aspectos normativos. Normalización. Otros requisitos de la industria alimentaria. Otras normas relacionadas (medio ambiente, OHSAS,...). UNIDAD DIDÁCTICA 11. VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. Seguimiento y control. Auditorías internas. Evaluación de los resultados. Validación. Revisión y mejora del sistema.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El

departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.