

## LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 20 h  
**Precio:** 140.00€

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

### OBJETIVOS

Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico como “herramienta” más eficaz para proporcionar esta seguridad alimentaria. Analizar las disposiciones legislativas básicas producidas por la incorporación de esta sistemática en el marco legislativo.

### CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN. 2. SISTEMAS DE AUTOCONTROL. 3. PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS. 4. PRERREQUISITOS O PLANES GENERALES DE HIGIENE. 4.1 PLAN I: EMPLEO DE AGUA POTABLE O DE CONTROL DE AGUAS 4.2 PLAN II: DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 4.3 PLAN III: FORMACIÓN Y CONTROL DE MANIPULADORES 4.4 PLAN IV: PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO 4.5 PLAN V: CONTROL DE PLAGAS Y SISTEMA DE VIGILANCIA 4.6 PLAN VI: CONTROL DE PROVEEDORES 4.7 PLAN VII: CONTROL DE TRAZABILIDAD 4.8 PLAN VIII: CONTROL DE DESPERDICIOS 5. SISTEMAS VOLUNTARIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. 5.1 NORMA UNE-EN-ISO 22000 5.2 PAS 220:2008 5.3 PROTOCOLO IFS 5.4 PROTOCOLO BRC 6. RESUMEN

### 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 el **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.