

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 **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.