

SEGURIDAD ALIMENTARIA: UN MARCO GLOBAL



Dirigido a:

Personal técnico de la industria alimentaria que desee formarse en los protocolos demandados en este tipo de sector para acceder a mercados más selectivos (cadenas de distribución y exportación)

Objetivos:

El objetivo del curso es dar un marco general sobre los requisitos, normas y procedimientos legales que tengan que ver con la industria alimentaria. El curso persigue una visión global y esclarecedora de un ámbito formativo que con el tiempo y la mayor concienciación en todos los niveles de la producción y la industria alimentaria se ha vuelto muy complejo.

Este nuevo marco ha impulsado a su vez la implantación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria cada vez más exigentes, siendo sus grandes referenciales los sistemas IFS y BRC los productos alimentarios

En concreto conocerán:

- La sistemática para evaluar la eficacia de sus sistemas de APPCC.
- La importancia de disponer de una adecuada documentación, que soporte los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.
- Los requisitos específicos y criterios técnicos de aplicación, de las normas de gestión de la seguridad alimentaria: BRC e IFS.
- Similitudes y diferencias entre los esquemas.
- Cómo establecer un programa de evaluación y mejora continua del sistema en la organización.
- La aplicación práctica de implantación de estos protocolos, que aseguren la inocuidad de los alimentos, a través de ejercicios prácticos.

Contenidos formativos:

Para cada norma (BRC e IFS) se revisarán los requisitos relativos a:

1. Compromiso y responsabilidades de la Dirección y mejora continua
 - 1.1. Compromiso, revisión de documentos, comunicación
2. Plan de seguridad alimentaria APPCC
 - 2.1 APPCC y programa de prerrequisitos. Control de PCC's.
3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria.
 - 3.1 Manual del sistema de calidad y procedimientos



3.2 Gestión de documentos y registros

4. Normas de la fábrica

4.1 Localización y entorno de la fábrica

4.2 Flujos de producción

4.3 Diseño de las instalaciones

4.4 Limpieza y desinfección, residuos, control de plaga

4.5 Mantenimiento

4.6 Equipos y validación de procesos

4.7 Equipos para la inspección, medición y ensayo

5. Planificación y elaboración del producto y control de procesos

5.1 Especificaciones, diseño y desarrollo del producto

5.2 Compras y proceso. Producto final

5.3 Expedición, transporte y rotación de existencias

5.4 Requisitos específicos

5.5 Trazabilidad

6. Gestión de los recursos humanos

6.1 Formación y recursos para el personal

7. Medición análisis y mejora de los sistemas de gestión de los alimentos

7.1 Auditoría interna, control de procesos.

7.2 Liberación de producto, análisis del producto y retirada de productos

7.3 Gestión de reclamaciones

7.4 Control de producto no conforme

7.5 Acciones correctivas y preventivas

Duración: 28 Horas

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: AVDA. DE ALICANTE N° 73

Precio: 364,00€ (50% del importe del curso al formalizar la matrícula y el resto al inicio del curso)

Descuentos:

Para Particulares:



- 30% de descuento a desempleados que presenten cartilla del paro en vigor y actualizada
- 30% de descuento a estudiantes (acreditado)

Para Autónomos:

- 15% de descuento a autónomos (acreditado) en el segundo curso o a la segunda persona de la misma empresa para el mismo curso. (Sólo aplicable a autónomos)
- 30% de descuento en la tercera matrícula si se realizan tres cursos dentro del mismo año en Delfín Formación. Siempre que el importe del tercer curso sea igual o inferior al anterior. (Sólo aplicable a autónomos)

Para Empresas:

- 20% de descuento en la tercera matrícula para el mismo curso. (Descuento aplicable sólo a empresas)
- Firmando un contrato anual de formación, otorgamos un bono de formación para el gerente autónomo de un 20%. (Descuento aplicable sólo a empresas)

***Los descuentos no son acumulables entre sí.**

***Sólo se efectuará el descuento, si se paga la totalidad del curso al inicio del mismo.**

Tipo de Formación: -

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

