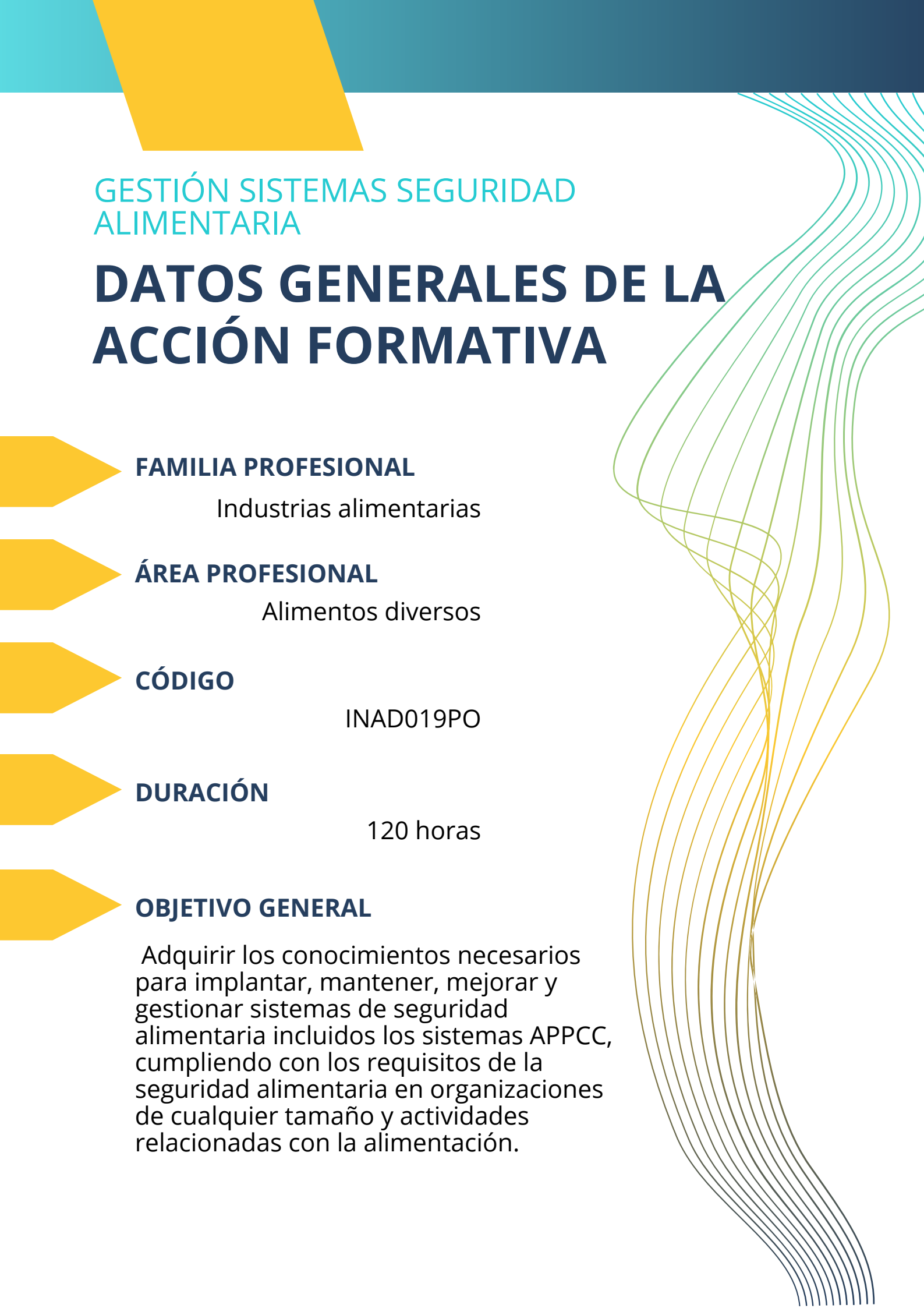


GUÍA DIDÁCTICA

INAD019PO

GESTIÓN SISTEMAS SEGURIDAD ALIMENTARIA





GESTIÓN SISTEMAS SEGURIDAD
ALIMENTARIA

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

FAMILIA PROFESIONAL

Industrias alimentarias

ÁREA PROFESIONAL

Alimentos diversos

CÓDIGO

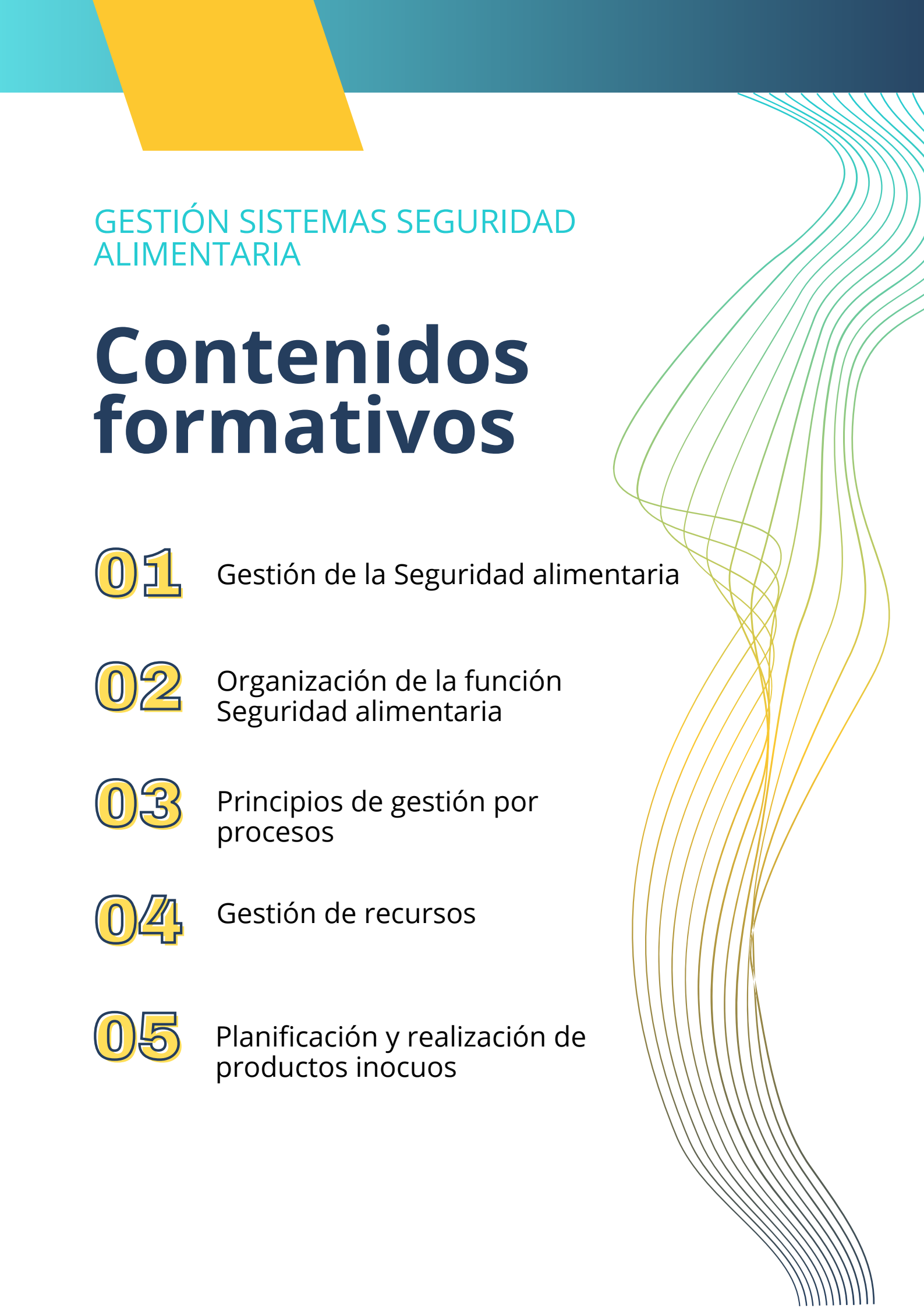
INAD019PO

DURACIÓN

120 horas

OBJETIVO GENERAL

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.



GESTIÓN SISTEMAS SEGURIDAD
ALIMENTARIA

Contenidos formativos

01 Gestión de la Seguridad alimentaria

02 Organización de la función
Seguridad alimentaria

03 Principios de gestión por
procesos

04 Gestión de recursos

05 Planificación y realización de
productos inocuos

Contenidos formativos

- 06** Análisis de riesgos
- 07** Diseño e implantación de un plan APPCC
- 08** Implantación de un sistema de seguridad alimentaria
- 09** Aspectos sociales
- 10** Aspectos legales y normativos
- 11** Verificación, validación y actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria

