

INTEGRACIÓN DE CRITERIOS FSMA EN EL SISTEMA APPCC



OBJETIVOS

Adquirir una visión general de los nuevos requisitos FSMA, elaborar un plan de inocuidad alimentaria y conocer las claves para adaptar un Sistema de APPCC a los requisitos FSMA.

DIRIGIDO A

Profesionales relacionados con la industria alimentaria y la calidad.

Profesionales relacionados con la producción agroalimentaria, inspectores de salud pública, proveedores de la industria alimentaria, auditores, responsables de sistemas, responsables de exportación.

PCQI (Individuos Cualificados en Controles Preventivos).

*Recomendable disponer de conocimientos básicos en APPCC.

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Técnicos PCQI de **estandar gestión alimentaria**.

MODALIDAD

Online

PRECIO

550€

DURACIÓN Y FECHAS

50 horas

Del 02/11/2017 al 21/12/2017

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que lo hayan completado recibirán el certificado correspondiente.

CONTENIDOS

I. INTRODUCCIÓN A FSMA

II. PLAN DE INOCUIDAD VS APPCC

III. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y OTROS PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS

IV. PASOS PRELIMINARES

V. PRINCIPIOS CODEX ALIMENTARIUS

- PC/PCC/CONTROLES PREVENTIVOS
- LÍMITES CRÍTICOS
- SISTEMAS DE VIGILANCIA
- PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN
- SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

INSCRIPCIÓN

La fecha límite para la inscripción es de siete días naturales antes del inicio de la acción formativa.

El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por **estandar gestión alimentaria**.