

SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS, FOOD DEFENSE Y FRAUDE ALIMENTARIO



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 2 h
Precio: Consultar

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

DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

OBJETIVOS

Conocer el concepto de seguridad alimentaria, normas BRC e IFS, APPCC y Food Defense.
Dominar los principios del sistema APPCC como sistema de autocontrol preventivo
Aprender qué procedimientos, protocolos y requisitos se han de cumplir en materia de gestión de alérgenos, etiquetado, trazabilidad, limpieza y desinfección.
Definir el concepto de fraude alimentario y disminuir el riesgo de cometerlo.
Analizar la documentación, procedimientos, política y normas establecidas por el cliente en materia de seguridad alimentaria para su interiorización y aplicación práctica.

CONTENIDOS

CONCEPTO SEGURIDAD ALIMENTARIA. NOCIONES BÁSICAS DE BRC E IFS FOOD.

¿QUÉ ES EL APPCC?

DIAGRAMAS DE FLUJO, PCC Y CUADROS DE GESTIÓN

POLÍTICA DE EMPRESA

OBJETIVOS AÑO 2021

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

NORMAS COMEDOR

GESTIÓN DE CUERPOS EXTRAÑOS

ACTUACIÓN EN CASO DE ROTURA DE VIDRIO

GESTIÓN ALÉRGENOS Y CONTROL ETIQUETADO

TRAZABILIDAD.

INDICIOS DE PLAGAS

LIMPIEZA - DESINFECCIÓN

FOOD DEFENSE

FRAUDE

REQUISITOS

Será requisito indispensable acudir al 75% de las horas presenciales para poder acceder a la prueba final y aprobar el examen final con una nota mínima de un 5.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, se celebrará una prueba teórica, cuyo nivel será acorde con el de la formación impartida, y a la que sólo se podrán presentar aquellos participantes que hayan cumplido con los requisitos mínimos de asistencia y participación para la superación del curso expuestos en el siguiente punto de esta guía.

La prueba presencial consistirá en un examen tipo test con 20 preguntas multirespuesta, siendo sólo una de ellas la correcta. La puntuación de la prueba será numérica, valorando cada pregunta con un punto sobre el total si es correcta y cero puntos si no se contesta o es errónea. La puntuación final se calculará sobre una nota máxima de 10, y se considerará apto si obtiene un mínimo de 5 puntos.