

Requisitos Sistemas de autocontrol, planes de prerequisites y APPCC/HACCP

DESCRIPCIÓN

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Sistema APPCC o sistema HACCP) es un método reconocido y aceptado internacionalmente para garantizar la seguridad de los alimentos. La legislación europea exige la implantación e implementación de este sistema de autocontrol a las empresas del sector con el fin de asegurar la producción y distribución de alimentos seguros.

En este curso pondrás en práctica el planteamiento científico, racional y sistemático necesario para la identificación y valoración de los peligros en los alimentos, según la última versión del Codex Alimentarius

DIRIGIDO A

Estudiantes y profesionales del sector de la alimentación y que deseen poseer el conocimiento y las herramientas para autogestionar la seguridad alimentaria dentro de una organización.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se establecen requisitos previos de acceso:

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 50 h
Plazo máximo de realización: 42 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 16 h
Duración Recomendada: 2 jornadas



Titulación Otorgada

Requisitos Sistemas de autocontrol, planes de prerequisites y APPCC/HACCP



Título emitido por


International Dynamic Advisors



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones de cada tema
- Máster Class relacionadas
- Casos Prácticos
- Autoevaluaciones
- Examen final



FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 50 h

Plazo máximo de realización: 42 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 16 h

Duración Recomendada: 2 jornadas



Titulación Otorgada

Requisitos Sistemas de autocontrol, planes de prerrequisitos y APPCC/HACCP



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones de cada tema
- Máster Class relacionadas
- Casos Prácticos
- Autoevaluaciones
- Examen final



Título emitido por

Intedya[®]
International Dynamic Advisors

TEMARIO

- Tema 1: Calidad y Seguridad Alimentaria
- Tema 2: Conceptos Básicos
- Tema 3: Programas Prerrequisitos
- Tema 4: Sistema APPCC/HACCP y su aplicación