SA65
Seguridad e inocuidad alimentaria

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

Solicitar Información

Inscripción On Line

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

Este programa está dirigido a profesionales que necesiten conocer, comprender e interpretar los requisitos de la norma APPCC/HACCP para su correcta aplicación en el desempeño de sus funciones. Está especialmente recomendado para personas que deban conocer el estándar, participar en su cumplimiento o adquirir una visión general de sus requisitos y principios de aplicación.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se requieren conocimientos previos específicos sobre la norma APPCC/HACCP.

Se recomienda disponer de conocimientos básicos sobre la actividad o sector al que aplica la norma para facilitar el seguimiento de los contenidos.

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 prerrequisitos y APPCC/HACCP

Título emitido por

Intedya International Dynamic Advisors

Material Entregado

Las unidades didácticas incluyen:

- Vídeo de presentación de cada unidad temática.
- Material audiovisual explicativo.
- Presentaciones de apoyo al estudio.
- Documentación didáctica de los contenidos.
- Autoevaluaciones por unidad.
- Acceso a tutorización online con especialistas.
- Examen final de aprovechamiento.
- Diploma acreditativo de realización o superación del curso.

SA65
Seguridad e inocuidad alimentaria

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

Solicitar Información

Inscripción On Line

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 incluyen:

- Vídeo de presentación de cada unidad temática.
- Material audiovisual explicativo.
- Presentaciones de apoyo al estudio.
- Documentación didáctica de los contenidos.
- Autoevaluaciones por unidad.
- Acceso a tutorización online con especialistas.
- Examen final de aprovechamiento.
- Diploma acreditativo de realización o superación del curso.

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