



LIVE LEARNING

Sevilla, España - Curso Taller sistemas de Autocontrol y Planes Generales de Higiene y APPCC.

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Las empresas del sector alimentario se encuentran obligadas por normativa a realizar un **control de sus condiciones higiénicas** en todos los casos en los que haya **manipulación de alimentos**.

Con este curso tendrás las herramientas para implantar y gestionar **sistemas de autocontrol** en las organizaciones con el fin de evitar la contaminación de alimentos y la afección a los consumidores finales.

OBJETIVOS

- Lograr los conocimientos necesarios para la correcta elaboración de un APPCC
- Conocer los requisitos exigidos por Sanidad para la producción de alimentos seguros
- Adquirir los conocimientos para el mantenimiento del sistema de autocontrol de una industria del sector alimentario

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.

Organizado por:
Intedya Sevilla



FECHA/S DEL EVENTO

20/07/2020



LUGAR

Aula virtual de INTEDYA



HORARIO

20 y 21 de Julio de 9 a 14h



MÁXIMO PARTICIPANTES

30



PRECIO

90€



Solicitar **Información Adicional**

Implantación de Sistemas de autocontrol

A hand in a blue denim shirt points towards a wall decorated with several gears of different sizes and colors (grey, teal, orange, red). A smartphone is visible in the lower right corner of the image.

LIVE LEARNING

Sevilla, España - Curso Taller sistemas de Autocontrol y Planes Generales de Higiene y APPCC.

TEMARIO

1. Introducción a la seguridad alimentaria
2. APPCC
 - a. Historia
 - b. Principios. Aplicación mediante un caso práctico
3. Planes generales de higiene
 - a. Aspectos generales. Sistema documental
 - b. Plan de Control del agua apta para el consumo humano
 - c. Plan de Limpieza y Desinfección (L+D)
 - d. Plan de Control de plagas: Desinsectación y Desratización (D+D)
 - e. Plan de Mantenimiento de instalaciones y equipos
 - f. Plan de Mantenimiento de la cadena de Frío
 - g. Trazabilidad (Rastreabilidad) de los productos
 - h. Plan de Formación de Manipuladores de alimentos
 - i. Plan de Eliminación de Subproductos animales y otros residuos y de aguas residuales
 - j. Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2024

**Gestión de conflictos de intereses.
Estrategias y soluciones**

Fecha/s: 20/06/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

**ESG: ¿Cómo establecer un análisis
de Materialidad?**

Fecha/s: 06/06/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

**Exigencias y Oportunidades de la
normalización en el Sector
Alimentario**

Fecha/s: 29/05/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

**Simplificando de forma
extraordinaria y eficiente, LA
GESTIÓN DE PROVEEDORES y LA
CADENA DE SUMINIST**

Fecha/s: 22/05/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

**Aplicación de nuevos controles en la
Transición ISO 27001:2013 a ISO
27001:2022**

Fecha/s: 16/05/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Food Defense

Fecha/s: 09/05/2024
16:00 a 19:00 Hora española
Precio: 70 EUR

**Compliance y Fraude: Nueva ISO/DIS
37003 Sistemas de gestión de
control del fraude**

Fecha/s: 25/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

**FSSC 22000, todo lo que necesitas
saber de la nueva versión 6**

Fecha/s: 24/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

**ISO/FDIS 53800. Conoce la Primera
Norma ISO de igualdad de género
para las organizaciones**

Fecha/s: 22/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.