



GRUPO ACMS Consultores

Curso: HACCP Y Buenas Prácticas de Manipulación



(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.



(SI-0021/2020)

Ofrecemos esta formación en dos modalidades distintas, genérica y específica (In Company). Si prefiere realizar el curso genérico, puede seguir este enlace.

Por otro lado, si lo que busca es una capacitación personalizada para su equipo, la formación In Company es la opción perfecta. Contáctenos sin compromiso, y diseñaremos un programa que se ajuste a las necesidades específicas de su equipo. A continuación, le mostramos el temario del curso, el cual se adaptará según los requerimientos de su empresa.

Aplicando el sistema de HACCP en su organización podrá reconocer y detectar los riesgos sanitarios vinculados a los alimentos y además detectará cuáles son los puntos críticos de control (PCC) en la fabricación, desde la llegada de la materia prima hasta la expedición del producto terminado.

Temario del curso:

- Antecedentes.
- Sistema HACCP (APPCC).
- Sistema de Prerrequisitos.
- Buenas Prácticas de Manipulación.

Dirigido a:

Profesionales y técnicos del sector alimentario, encargados de la implantación y control del sistema HACCP, responsables de calidad y personas con interés en aplicar la calidad en el ámbito alimentario.

Objetivos:

Al finalizar el curso sobre HACCP y Buenas Prácticas de Manipulación habrá conseguido los siguientes objetivos:

- Ampliar sus conocimientos relacionados con los principios del HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
- Identificar los riesgos sanitarios (biológico, físico o químico) que potencialmente afectan a los alimentos.
- Entender el sistema HACCP como fundamento del sistema de seguridad alimentaria.
- Comprender los planes de prerrequisitos.
- Estar concienciados con las Buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Titulación:

Todos los asistentes que demuestren aprovechamiento recibirán un diploma acreditativo del curso.

Curso relacionado con el área de Seguridad Alimentaria

Solicita Información Ahora

91.375.06.80

Contactar

Cursos relacionados

QUIZÁS LE PUEDAN INTERESAR

Ver



Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

Málaga

C/ Alejandro Dumas 17 29004 Málaga

Tfno.: (+34) 95 113 69 04

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5513 39 96 22

www.grupoacms.com
informacion@grupoacms.com