



GRUPO ACMS Consultores

Curso: PCC y Contaminación Cruzada - Seguridad Alimentaria



(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.

En esta formación se da una visión en profundidad de la importancia del establecimiento y vigilancia de PCC así como medidas de seguridad para prevenir la contaminación cruzada.

Temario del curso:

- Introducción.
- Marco Legal.
- Antecedentes.
- Sistema APPCC.
- PCC.
- Sistema de Prerrequisitos- Contaminación Cruzada.
- Prevención de la Contaminación Cruzada.

Dirigido a:

Operarios/as y Técnicos/as del sector alimentario, profesionales encargados de la implantación y control del sistema APPCC, responsables de calidad e interesados/as en aplicar la calidad en la industria alimentaria.

Objetivos:

El curso "PCC y Contaminación Cruzada - Seguridad Alimentaria" se centra en ofrecer los conocimientos necesarios al alumnado para que:

- Amplíen los conocimientos relacionados con los principios del APPCC que garantiza la inocuidad de los alimentos.
- Entiendan el sistema APPCC como fundamento del sistema de seguridad Alimentaria.
- Obtengan una visión en profundidad de la importancia del establecimiento y vigilancia de PCC.
- Conozcan a nivel general los planes de prerrequisitos del proceso y en concreto, el relacionado con contaminación cruzada.
- Se conciencien de las medidas de seguridad disponibles para prevenir la contaminación cruzada.

- Ampliar conocimientos del Sistema APPCC y de buenas prácticas relacionadas con prevención de la contaminación cruzada.

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