



Euskadiko Elikaduraren Clusterra
Cluster de Alimentación de Euskadi
Basque Food Cluster



IKASTAROA · CURSO

15 al **23**

MARZO

20 horas

6 días

PLAZAS: 15

CURSO ON-LINE con formador en directo.

**CONOCE
EL PROGRAMA
3R EMPRESA**



**QUE TE AYUDARÁ
EN TU
RECOLOCACIÓN**

CURSO AVANZADO DE CULTURA E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Sesión I

1. Plan APPCC y prerrequisitos parte I

- 1.1. Base legal. Reglamento 852/2004 Higiene de productos alimenticios y 853/2004 Higiene productos de origen animal.
- 1.2. Introducción y términos de referencias APPCC.
- 1.3. Actividades preliminares:
 - Formar el equipo de trabajo APPCC: Composición, funciones y responsabilidades.
 - Descripción de la actividad Fichas técnicas de producto Descripción del uso previsto.
 - Diagrama de flujo y descripción de los procesos.
 - Comprobación del diagrama de flujo.
 - Compromiso con la seguridad.
 - Ejemplos.
- 1.4. Los Principios del Sistema APPCC. Ejemplos.

2. Plan APPCC y prerrequisitos parte I

- 2.1. Control de proveedores (Productos y Servicios).
- 2.2. Plan DDD. Medidas pasivas y activas.
- 2.3. Plan Limpieza y Desinfección.
- 2.4. Buenas prácticas de manipulación/ fabricación.

Sesión II

1. Prerrequisitos parte II

- 1.1. Plan de formación.
- 1.2. Plan de mantenimiento de maquinaria e instalaciones.
- 1.3. Plan de trazabilidad.
- 1.4. Plan de retirada y recuperación de productos. Gestión de alertas.
- 1.5. Plan de contrastación de equipos de medida.

2. Prerrequisitos parte II

- 2.1. Plan de control de agua.
- 2.2. Plan de gestión de alérgenos.
- 2.3. Plan de gestión de cuerpos extraños.
- 2.4. Plan de no conformidades y reclamaciones de clientes.
- 2.5. Documentos de apoyo y guías para ayudar a la implantación.

Sesión III

1. Norma convers internacionales de seguridad alimentaria: IFS, BRCGS, ISO 22000 y FSSC 22000

- 1.1. Introducción a las normas voluntarias. Esquema GFSI.
- 1.2. IFS Food v.7: principales características y categorización de requisitos.

2. Normas internacionales de seguridad alimentaria: IFS, BRCGS, ISO 22000 y FSSC 22000

- 2.1. BRCGS - Food v. 8: principales características y categorización de requisitos.
- 2.2. ISO 22000 y FSSC 22000: principales características y categorización de requisitos.

Colaboran | Laguntzaileak



Pincha aquí para inscribirte

Más información:
Tel.: 94 431 88 70
E-mail: mhuidobro@clusteralimentacion.com