

Experto en seguridad alimentaria



Fórmate de forma totalmente gratuita con los programas de formación del Servicio Público de Empleo Estatal

¡Apúntate ya!

Cursos 100% gratuitos
Plazas limitadas

En Dabo, como expertos en formación para el empleo, disponemos de una serie de formación totalmente gratuita y 100% online con la cual puedes conseguir formarte como **Experto en seguridad alimentaria**.

A continuación te indicamos qué contenido didáctico tenemos preparado para ti y cómo puedes acceder a este tipo de formación gratuita, sin requisitos de formación previa.

Contenidos para el programa de Experto en seguridad alimentaria:

Gestión de sistemas de seguridad alimentaria (120 horas):

Adquirir los conocimientos necesarios para implantar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria incluidos los sistemas APPCC, cumpliendo con los requisitos de la seguridad alimentaria en organizaciones de cualquier tamaño y actividades relacionadas con la alimentación.

Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene (60 horas):

Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para contribuir a su implantación, control y seguimiento y ser capaz de aplicar las acciones preventivas y/o correctivas necesarias para eliminar el riesgo o reducirlo a niveles aceptables.

¿Quieres saber más? En las siguientes páginas puedes consultar los contenidos y objetivos de estos cursos.

¿Cómo puedes acceder a esta formación gratuita?

Debes estar ocupado, ser fijo discontinuo, estar en situación de ERE/ERTE o ser autónomo del sector de industria alimentaria o agricultura y ganadería
(puedes consultar el listado de actividades en la página 4)

Si perteneces a unos de los grupos indicados puedes enviarnos la siguiente documentación:

- Toma de datos cumplimentada que puedes encontrar al final de este documento.
- Copia o imagen del DNI.
- Informe vida laboral. Puede descargárselo en el siguiente enlace:
<https://portal.seg-social.gob.es/wps/portal/importass/importass/Categorias/Vida+laboral+e+informes/Informes+sobre+tu+situacion+laboral/Informe+de+tu+vida+laboral>
- Copia del alta de autónomo o recibo del último pago



GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

PLAN FORMATIVO 100% GRATUITO
Sin coste a través de la Formación Subvencionada del
Servicio de Empleo Público Estatal



Denominación:

INAD19PO - GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Objetivos: Adquirir los conocimientos necesarios para implantar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria incluidos los sistemas APPCC, cumpliendo con los requisitos de la seguridad alimentaria en organizaciones de cualquier tamaño y actividades relacionadas con la alimentación.

Contenidos formativos:

1. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
2. ORGANIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA
3. PRINCIPIOS DE GESTIÓN POR PROCESOS
4. GESTIÓN DE RECURSOS
5. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS
6. ANÁLISIS DE RIESGOS
7. DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN APPCC
8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
9. ASPECTOS SOCIALES
10. ASPECTOS LEGALES Y NORMATIVOS
11. VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



SISTEMAS APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

PLAN FORMATIVO 100% GRATUITO
Sin coste a través de la Formación Subvencionada del
Servicio de Empleo Público Estatal



Denominación:

INAD046PO - SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

Objetivos: Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para contribuir a su implantación, control y seguimiento y ser capaz de aplicar las acciones preventivas y/o correctivas necesarias para eliminar el riesgo o reducirlo a niveles aceptables.

Contenidos formativos:

1. GENERALIDADES DEL SISTEMA ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)
2. DIRECTRICES GENERALES DEL SISTEMA APPCC
3. APLICACIÓN DEL APPCC
4. MÓDULO ESPECÍFICO SECTORIAL

¿Qué actividades de empresas pueden realizar esta formación?

(busca en el siguiente listado de CNAE de empresas si la tuya pertenece a una de ellas, si se encuentra el CNAE puedes realizar la formación)

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

- 46.32 Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos
- 10.85 Elaboración de platos y comidas preparados
- 10.11 Procesado y conservación de carne
- 10.13 Elaboración de productos cárnicos y de volatería
- 10.85 Elaboración de platos y comidas preparados
- 10.86 Elaboración de preparados alimenticios homogeneizados y alimentos dietéticos
- 10.89 Elaboración de otros productos alimenticios n.c.o.p.
- 10.31 Procesado y conservación de patatas
- 10.32 Elaboración de zumos de frutas y hortalizas
- 10.39 Otro procesado y conservación de frutas y hortalizas
- 08.93 Extracción de sal
- 10.21 Procesado de pescados, crustáceos y moluscos
- 10.22 Fabricación de conservas de pescado
- 10.42 Fabricación de margarina y grasas comestibles similares
- 10.43 Fabricación de aceite de oliva
- 10.44 Fabricación de otros aceites y grasas
- 10.52 Elaboración de helados
- 10.53 Fabricación de quesos
- 10.54 Preparación de leche y otros productos lácteos
- 10.61 Fabricación de productos de molinería
- 10.62 Fabricación de almidones y productos amiláceos
- 10.71 Fabricación de pan y de productos frescos de panadería y pastelería
- 10.72 Fabricación de galletas y productos de panadería y pastelería de larga duración
- 10.73 Fabricación de pastas alimenticias, cuscús y productos similares
- 10.81 Fabricación de azúcar
- 10.82 Fabricación de cacao, chocolate y productos de confitería
- 10.83 Elaboración de café, té e infusiones
- 10.84 Elaboración de especias, salsas y condimentos
- 10.85 Elaboración de platos y comidas preparados
- 10.86 Elaboración de preparados alimenticios homogeneizados y alimentos dietéticos
- 10.89 Elaboración de otros productos alimenticios n.c.o.p.
- 10.91 Fabricación de productos para la alimentación de animales de granja
- 10.92 Fabricación de productos para la alimentación de animales de compañía
- 11.01 Destilación, rectificación y mezcla de bebidas alcohólicas
- 11.02 Elaboración de vinos
- 11.03 Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de frutas
- 11.04 Elaboración de otras bebidas no destiladas, procedentes de la fermentación
- 11.05 Fabricación de cerveza
- 11.06 Fabricación de malta
- 11.07 Fabricación de bebidas no alcohólicas; producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas
- 71.20 Ensayos y análisis técnicos
- 46.32 Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos
- 10.11 Procesado y conservación de carne
- 10.12 Procesado y conservación de volatería
- 12.00 Industria del tabaco