

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:
GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Objetivo General: 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.

Familia profesional: Industrias alimentarias

Área profesional: Alimentos diversos

Denominación: Gestión de sistemas de seguridad alimentaria

Código: INAD019PO

Duración: 120 horas

Contenidos formativos:

1. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.
 - 1.1. Conceptos básicos de gestión.
 - 1.2. Principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
 - 1.3. La seguridad alimentaria. Conceptos generales.
 - 1.4. Política de seguridad alimentaria.
 - 1.5. Conceptos organizativos.
 - 1.6. Gestión.
 - 1.7. Legislación y normativa.
2. ORGANIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA.
 - 2.1. Organización y coordinación.
 - 2.2. Comunicación externa e interna.
 - 2.3. Auditorías.
3. PRINCIPIOS DE GESTIÓN POR PROCESOS.
 - 3.1. Identificación de los procesos.
 - 3.2. Planificación de procesos.
 - 3.3. Gestión de procesos.
 - 3.4. Medida de procesos.
 - 3.5. Mejora de procesos.
4. GESTIÓN DE RECURSOS.
 - 4.1. Recursos humanos.
 - 4.2. Infraestructura.
 - 4.3. Ambiente de trabajo.
5. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS.
 - 5.1. Planificación del diseño y desarrollo.
 - 5.2. Planes o programas de prerrequisitos.

5.3. Etapas previas a un plan APPCC.

6. ANÁLISIS DE RIESGOS.

6.1. Identificación de riesgos y determinación de niveles de aceptación.

6.2. Evaluación de riesgos.

6.3. Identificación y evaluación de medidas de control.

7. DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN APPCC.

7.1. Identificación de Puntos Críticos de Control.

7.2. Determinación de Límites Críticos.

7.3. Seguimiento de los Puntos Críticos de Control.

8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

8.1. Trazabilidad.

8.2. Acciones correctivas.

8.3. Manejo y retirada de productos no seguros.

9. ASPECTOS SOCIALES.

9.1. Satisfacción del personal.

9.2. Comunicación.

9.3. Comunicación externa.

9.4. Comunicación interna.

10. ASPECTOS LEGALES Y NORMATIVOS.

10.1. Legislación.

10.2. Aspectos normativos.

10.3. Normalización.

10.4. Otros requisitos de la industria alimentaria.

10.5. Otras normas relacionadas (medio ambiente, OHSAS,...).

11. VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

11.1. Seguimiento y control.

11.2. Auditorías internas.

11.3. Evaluación de los resultados.

11.4. Validación.

11.5. Revisión y mejora del sistema.