



GRUPO ACMS Consultores

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.



Título:

HACCP y Buenas Prácticas de Manipulación

Descripción:

En este programa de formación, exploraremos en profundidad el Sistema HACCP (que significa Hazard Analysis and Critical Control Points y en español Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) y cómo aplicarlo de manera efectiva en el ámbito de la manipulación de alimentos.

Durante del curso, adquirirá los conocimientos necesarios para comprender los requisitos clave para implementar, mantener y verificar el Sistema HACCP. Además, también nos sumergiremos en las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, asegurándonos de que esté equipado con las habilidades necesarias para garantizar la seguridad alimentaria y ofrecer productos de calidad.

Objetivos:

Al finalizar la formación el alumno deberá ser capaz de tener una visión global de los requisitos del Sistema HACCP y conocer las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Metodología:

Formación 100% online a través de presentaciones y vídeos explicativos, con evaluación final de los conocimientos adquiridos a través de un examen tipo test.

Los cursos son abiertos lo que le permitirá elegir cuando empezar a estudiar. Una vez matriculado en el curso podrá conectarse cuando desee.

Descuento para grupos. Consulténos sin compromiso si el curso se dirige a un grupo de participantes dentro de una misma empresa.

Requisitos:

No requiere requisitos específicos. Dirigido a todas aquellas personas que trabajen en el sector alimentario y deseen ampliar sus conocimientos respecto a la seguridad alimentaria y las buenas prácticas de manipulación.

Titulación:

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

Duración:

8 horas

Código del Curso:

Seg.Aliment.- HACCP

Evaluación:

Examen tipo test.

Área:

Seguridad Alimentaria

Temario:

Introducción.

Planes de prerrequisitos.

Principios APPCC.

Evaluación de riesgos.

Buenas prácticas de manipulación.

Relacionado con:

Seguridad Alimentaria

Precio:

50 euros



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

México

José González Varela 15 14700 Tlalpan

Tfno.: (+52) 5514 10 12 07

Chile

Tfno.: