

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Modalidad:

presencial con una duración 4 horas

Objetivos:

Obtener una idea general del proceso del alimento desde su cultivo hasta el consumo, adquirir conocimientos de trazabilidad, aprendizaje del sistema APPCC, la identificación de los puntos de control críticos para poder prevenir posibles dificultades

Contenidos:

Fundamentos de la seguridad alimentaria

Introducción al análisis de peligros y puntos de control

Introducción a los peligros. Importancia y control.

Etapas de un sistema APPCC ¿Qué es el plan APPCC?

Planes generales de higiene en las empresas alimentarias

Implantación y mantenimiento de un sistema APPCC

