

# 993 - Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

**Duración:** 100 horas

**Modalidad:** Online

**Acreditación:** Acreditado por la URJC.\*



## OBJETIVO GENERAL

Conocer cómo se implanta el Sistema APPCC en la restauración colectiva. Conocer las Normas de certificación más usuales que se implantan en el Sector alimentario. Conocer los requisitos de las figuras de seguridad alimentaria y de certificación de productos por entidades acreditadas.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

### 1. Sistema APPC.

- Identificar y conocer la importancia de los sistemas de autocontrol.
- Conocer y aplicar la terminología empleada en los sistemas de APPCCC.
- Describir y documentar el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- Analizar la aplicación del APPCC en el sector de la restauración.
- Detectar y domar las herramientas para desarrollar e implantar de forma efectiva un pan APPCC.

### 2. Normas ISO 22000.

- Conocer las características de la norma ISO 22000 junto con su propósito.
- Reconocer sus elementos clave.
- Detectar el campo de aplicación de la norma con su consiguiente normativa.
- Aprender la estructura y planificación de la Norma ISO 22000.

### 3. Norma de calidad BRC.

- Distinguir los tipos de Norma de Calidad entre obligatorias y voluntarias.
- Conocer el objeto, ventajas, y tipos de Norma de Calidad BRC.
- Reconocer sus beneficios y estructura.
- Conocer cómo se realiza un proceso de certificación y su significado.

### 4. Norma de calidad IFS.

- Obtener información de otra norma de calidad que mejora la salubridad y calidad del producto final
- Conocer cómo se realiza un proceso de certificación y su significado; especificación con la norma IFS.