



SEGURIDAD ALIMENTARIA. PELIGROS BIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS EN LA ALIMENTACIÓN.

Sku: 2315EC

Horas: 10

OBJETIVOS

Ser capaz de programar, implantar, hacer seguimiento y auditar los sistemas de gestión de calidad alimentaria. Conocer y revisar los requisitos de calidad alimentaria exigibles legalmente. Implantar y auditar internamente sistemas de gestión de calidad alimentaria más reconocidos internacionalmente: ISO 22000 PAS 220 (FSSC 22000), BRC e IFS. Conocer los sistemas de gestión medioambiental y de seguridad y salud más aceptados.

CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN 2. PRINCIPIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA 3. ORGANIZACIONES RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA 4. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS 5. PELIGROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS 6. FACTORES FÍSICOS Y QUÍMICOS QUE INFLUYEN EN EL CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS