







GEA  
gestión de la  
educación autónoma

GRUPO mhr  
■ medio ambiente ■ higiene ■ calidad alimentaria

## Sistemas de autocontrol sanitario en industria alimentaria

-  **Duración:** 8 horas
-  **Modalidad:** Presencial
-  **Área:** Higiene alimentaria
-  **Matrícula:** contacto@mundogea.com



### Contenidos

- U.D.1:** SISTEMAS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO
- U.D.2:** MEMORIAS DE CONTROL DE PROCESOS Y NORMAS DE CALIDAD
- U.D.3:** DISEÑO DE SISTEMAS APPCC Y SU IMPLANTACIÓN EN LA EMPRESA
- U.D.4:** ACTUALIZACIÓN LEGISLATIVA Y ORGANIZACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
- U.D.5:** GUÍAS DE APLICACIÓN DE TRAZABILIDAD
- U.D.6:** PREVENCIÓN DE CONTAMINANTES
- U.D.7:** FOOD DEFENS Y FOOD SAFETY
- U.D.8:** CASOS PRÁCTICOS

### Objetivos

- Conocer la normativa básica sobre higiene alimentaria y trazabilidad.
- Identificar los puntos de control crítico mediante el árbol de toma de decisiones.
- Elaborar e implantar planes de APPCC en establecimiento y empresas del sector alimentario.
- Identificar aquellas situaciones en las que es posible la contaminación de los alimentos.
- Sensibilizar sobre las causas de las intoxicaciones y cómo prevenirlas.
- Conocer las prácticas de higiene y las medidas generales de prevención en establecimientos e industrias alimentarias.