

## Gestión de sistemas de seguridad alimentaria

**Modalidad:** Online

**Duración:** 90 horas

**Objetivos:**

El alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los conocimientos necesarios para implantar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria incluidos los sistemas appcc, cumpliendo con los requisitos de la seguridad alimentaria en organizaciones de cualquier tamaño y actividades relacionadas con la alimentación.

**Contenidos:**

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

Conceptos básicos de gestión.  
Principios de la gestión de la seguridad alimentaria.  
La seguridad alimentaria. Conceptos generales.  
Política de seguridad alimentaria.  
Conceptos organizativos.  
Gestión.  
Legislación y normativa.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

Organización y coordinación.  
Comunicación externa e interna.  
Auditorías.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPIOS DE GESTIÓN POR PROCESOS.**

Identificación de los procesos.  
Planificación de procesos.  
Gestión de procesos.  
Medida de procesos.  
Mejora de procesos.

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE RECURSOS.**

Recursos humanos.  
Infraestructura.  
Ambiente de trabajo.



**UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS.**

Planificación del diseño y desarrollo.  
Planes o programas de prerrequisitos.  
Etapas previas a un plan APPCC.

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS DE RIESGOS.**

Identificación de riesgos y determinación de niveles de aceptación.  
Evaluación de riesgos.  
Identificación y evaluación de medidas de control.

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN PLAN APPCC.**

Identificación de Puntos Críticos de Control.  
Determinación de Límites Críticos.  
Seguimiento de los Puntos Críticos de Control.

**UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

Trazabilidad.  
Acciones correctivas.  
Manejo y retirada de productos no seguros.

**UNIDAD DIDÁCTICA 9. ASPECTOS SOCIALES.**

Satisfacción del personal.  
Comunicación.  
Comunicación externa.  
Comunicación interna.

**UNIDAD DIDÁCTICA 10. ASPECTOS LEGALES Y NORMATIVOS.**

Legislación.  
Aspectos normativos.  
Normalización.  
Otros requisitos de la industria alimentaria.  
Otras normas relacionadas (medio ambiente, OHSAS,...).

**UNIDAD DIDÁCTICA 11. VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

Seguimiento y control.  
Auditorías internas.  
Evaluación de los resultados.  
Validación.  
Revisión y mejora del sistema.