



FORMACIÓN

ANÁLISIS DE PELIGROS Y DETERMINACIÓN DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL



Incluye certificación

¿POR QUÉ HACER ESTE CURSO?

El análisis de peligros y la determinación de los puntos críticos de control son dos pasos esenciales para poder diseñar e implantar correctamente un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Sistema APPCC o sistema HACCP), método reconocido y aceptado internacionalmente para garantizar la inocuidad de los alimentos.

En este curso conocerás el planteamiento científico, racional y sistemático necesario para la identificación de peligros en los alimentos, su evaluación del riesgo y la determinación de los puntos críticos de control según la última versión del *Codex Alimentarius*.



1 hora



Modalidad
Online
asincrónica



Español



Área Formativa:
**Gestión y seguridad
alimentaria**

TITULACIÓN

Una vez completado el programa formativo, los participantes recibirán el título **Análisis de peligros y determinación de puntos críticos de control**. Titulación expedida por **Bureau Veritas Business School**.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Si eres profesional del sector agroalimentario con interés en conocer el planteamiento de la última versión del *Codex Alimentarius* sobre el análisis de peligros y la determinación de los puntos críticos de control, ¡este es tu curso!

ASÍ VAS A APRENDER

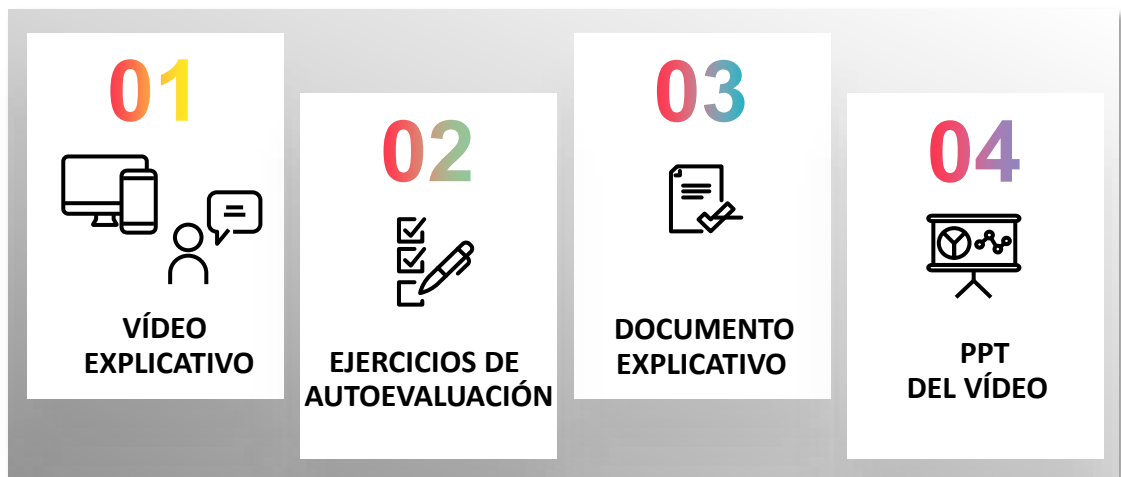
Este programa en formato **vídeo**, se desarrolla en modalidad **online asincrónica** y te permite retener los conocimientos de manera práctica y amena.

Sus características fundamentales son:

- Enseñanza basada en autoaprendizaje en Internet.
- Apoyo tutorial permanente a través de la plataforma de formación.

Esta modalidad permite satisfacer las necesidades de formación, ajustándose a la disponibilidad de tiempo y evitando desplazamientos y rigidez de horarios.

Para la adquisición de las competencias previstas, se han dispuesto los siguientes tipos de actividades:



¿QUÉ LOGRARÁS CON EL CURSO?

- Identificar los peligros para la inocuidad del alimento, del proceso productivo y del ambiente de procesamiento de tu organización.
- Identificar las medidas de control de las que dispone tu organización para el control de los peligros detectados.
- Evaluar el riesgo de los peligros identificados para determinar cuáles de ellos son significativos para tu organización.
- Determinar los puntos críticos de control con base en el árbol de decisiones propuesto por el Codex Alimentarius.



UNA VEZ FINALIZADA LA ACCIÓN FORMATIVA

- Adquirirás las competencias necesarias para poder realizar el análisis de peligros y la determinación de los puntos críticos de control como base para el diseño de un correcto plan APPCC.

PROGRAMA

Análisis de peligros y determinación de los puntos críticos de control:

- 1.-** Identificación de peligros
- 2.-** Identificación de las medidas de control
- 3.-** Evaluación del riesgo
- 4.-** Determinación de los puntos críticos de control

OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO

Para la obtención del certificado de aprovechamiento del curso “*Gestión de no conformidades*”, se deberán **visualizar los contenidos** de aprendizaje dispuestos, y **cumplimentar el test de evaluación**.

