



FORMACIÓN

# Seguridad Alimentaria y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP)

**Modalidad:** eLearning || **Duración:** 60 horas – 3 meses || **Precio:** consultar web

## Titulación

Los participantes en el Curso recibirán a la finalización del mismo el **Certificado del Curso de Seguridad Alimentaria y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP)**. Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.

## Destinatarios

El Curso Especializado Seguridad Alimentaria y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP) está dirigido a todos los **profesionales de la industria alimentaria** y de la Administración Pública que estén **interesados en adquirir las competencias necesarias para desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de un sistema HACCP**, con el objeto de llevar a cabo una correcta gestión de la inocuidad de los alimentos.

También está dirigido a **técnicos y titulados universitarios que deseen complementar sus conocimientos en seguridad alimentaria, análisis de peligros y gestión de puntos críticos de control**.

## Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para controlar la Seguridad Alimentaria y aplicar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP).

Al finalizar la Acción Formativa los participantes serán capaces de:

- Identificar las **Fuentes de Contaminación Microbiana Alimentaria** y los **Patógenos que Provocan Enfermedades** transmitidas a través de Alimentos.
- Distinguir los **Planes Generales de Higiene** y reconocer la importancia de su correcta implantación en una industria alimentaria.
- Conocer las actividades preliminares necesarias para desarrollar e implantar un **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP)**.
- Analizar los Principios de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP) y su implantación en una industria alimentaria.



**FORMACIÓN**

## **Programa**

### **Seguridad Alimentaria y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP)**

- Análisis de las Fuentes de Contaminación y el Desarrollo Microbiano en los Alimentos
- Identificación de los Patógenos que Provocan Enfermedades de Transmisión Alimentaria
- Evolución del Sistema HACCP y de los Referentes Reglamentarios
- Planes Generales de Higiene
- Desarrollo de las Actividades Preliminares de Sistema HACCP
- Análisis de los Principios del HACCP

## **Contacto**

**Telf.:** 900 92 12 92

**mail:** [formacion@bvbs.es](mailto:formacion@bvbs.es)