



Nombre APELLIDO APELLIDO
DNI

Ha superado satisfactoriamente el curso:

**GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA
EMPRESA: APPCC – BRC – IFS – ISO 22000 – FSSC 22000 (250h)**

Y en reconocimiento a los méritos adquiridos, se le concede el presente diploma.

Barcelona, 14 de junio de 2019

El director del programa formativo

La persona interesada

El director del centro

Programa:

Gestión de la calidad y seguridad alimentaria en la empresa: APPCC - BRC - IFS - ISO 22000 - FSSC 22000 (250h)

Módulo 1. Calidad y seguridad alimentaria

Unidad 1. De la gestión de la calidad a la gestión de la seguridad alimentaria
Unidad 2. Bases de la seguridad alimentaria
Unidad 3. Peligros para la seguridad alimentaria
Unidad 4. Reacciones adversas a los alimentos
Unidad 5. La seguridad alimentaria en la empresa
Unidad 6. Legislación en materia de seguridad alimentaria

Módulo 2. El sistema APPCC

Unidad 1. Fase 1: preparación y planificación
Unidad 2. Fase 2: Estudio y desarrollo
Unidad 3. Fase 3: Implantación
Unidad 4. Fase 4: Revisión y mejora continua

Módulo 3. Planes de prerrequisitos

Unidad 1. Introducción a los planes de prerrequisitos
Unidad 2. Plan de limpieza y desinfección
Unidad 3. Plan de control de plagas y animales indeseados
Unidad 4. Plan de control del agua
Unidad 5. Plan de control de proveedores y materias primas
Unidad 6. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
Unidad 7. Plan de trazabilidad
Unidad 8. Plan de formación
Unidad 9. Plan de gestión de residuos
Unidad 10. Plan de control de alérgenos

Módulo 4. Sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria

Unidad 1. BRC Norma Mundial de Seguridad Alimentaria
Unidad 2. IFS Food
Unidad 3. ISO 22000
Unidad 4. FSSC 22000

