



Seguridad Alimentaria y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP) (6 Créditos)

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.

Los 6 créditos podrán ser reconocidos en la realización de Programas Experto de las mismas áreas temáticas.

Destinatarios

El Curso Especializado en **Seguridad Alimentaria y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP)** está dirigido a **profesionales de la industria alimentaria** y de la Administración Pública relacionados con este sector. Está especialmente destinado a aquellos interesados en adquirir las **competencias necesarias** para desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de mecanismos de **seguridad alimentaria en base a la Norma ISO 22000 y/o los estándares privados IFS y BRC**, todos ellos reconocidos a nivel internacional.

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.
- Aplicar el **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP)**.
- Saber cuáles son los **Planes Generales de Higiene**.



BUREAU VERITAS
Centro Universitario
eLearning

Centro adscrito:
UNIVERSIDAD
CAMILO JOSÉ CELA



Programa

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

1. Analizar las Fuentes de Contaminación y el Desarrollo Microbiano en los Alimentos.
2. Identificar los Patógenos que Provocan Enfermedades de Transmisión Alimentaria.
3. Conocer la Evolución del Sistema HACCP y de los Referentes Reglamentarios.
4. Conocer los Planes Generales de Higiene.
5. Desarrollar las Actividades Preliminares de Sistema HACCP.
6. Analizar los Principios del HACCP.