



SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

1 Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

Requisitos ISO 22000:2018

2 Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

Requisitos FSSC 22000 versión 5.1

3 Requisitos plan de defensa alimentaria

Food Defense

4 Requisitos sistemas de autocontrol, planes de prerequisitos y APPCC / HACCP

5 Diseño, implantación y gestión de un plan de alérgenos

6 Principios buenas prácticas de manufactura (BPM)

7 Manipulador de alimentos

Especialidad: Agricultura

8 Manipulador de alimentos

Especialidad: Comercio

9 Manipulador de alimentos

Especialidad: Industria alimentaria

10 Manipulador de alimentos

Especialidad: Preparación de Comidas

11 Manipulador de alimentos

Especialidad: Turismo y Hostelería

12 Formación y concienciación en intolerancias alimenticias y control de alérgenos en hostelería

13 Alergias e intolerancias alimentarias

SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

- 14** Certificación orgánica bajo las normas de Europa, Estados Unidos y Japón
-
- 15** Control y prevención del fraude alimentario (Food Fraud)
-
- 16** Cultura de inocuidad
-
- 17** Desarrollo de un plan de bioseguridad para el sector alimentario (incluyendo pandemias)
-
- 18** Gestión del bienestar animal
- ISO/TS 34700:2016
-
- 19** Microbiología de los alimentos
-
- 20** Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria
- Requisitos FSSC 22000 v6

- 21** Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria
- Requisitos IFS Bróker versión 3
-
- 22** Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria
- Requisitos IFS Bróker versión 3.1
-
- 23** Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria
- Requisitos IFS Food versión 8
-
- 24** Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria
- Requisitos IFS Logística versión 2.3
-
- 25** Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria
- Requisitos BRCGS versión 9
-
- 26** Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria
- Requisitos BRCGS Agents & Brokers
-
- 27** Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria
- Requisitos Global GAP versión 6