



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