Descriptor oferta formativa

Normativa en Procesos Productivos en la Industria Alimentaria

Resumen

Modalidad de Enseñanza:
Presencial

Horas disponibles:
16 Hrs.

Código Sence:
1238068713

Objetivos Generales:
Aplicar normativas alimentarias según el proceso productivo-

Descripción

El curso "Normativa en Procesos Productivos en la Industria Alimentaria" está diseñado para profesionales y técnicos que trabajan en el sector alimentario, quienes necesitan comprender y aplicar las normativas clave que regulan los procesos productivos. Este curso ofrece una visión integral de las regulaciones vigentes, destacando su importancia en la garantía de la seguridad alimentaria y la calidad de los productos.

A lo largo de este curso, los participantes aprenderán sobre los fundamentos legales y normativos aplicados a la industria alimentaria, la relevancia de las normativas en los procesos de producción, la gestión de riesgos sanitarios, y las auditorías y certificaciones que aseguran el cumplimiento de las regulaciones. Además, se abordarán estrategias para prevenir riesgos en la cadena de producción y garantizar la conformidad con estándares nacionales e internacionales.

Contenidos

Módulo 1: Fundamentos y normativas

- Importancia de la normativa en procesos productivos.
- Principales normativas en la industria alimentaria: IFS, BRCGS, HACCP, FSSC22000.
- Normativas de seguridad alimentaria.
- Introducción a la seguridad alimentaria normativas nacionales e internacionales: Codex Alimentarius, FDA, EU regulations.
- Requisitos específicos de la normativa: IFS (International Featured Standards)
- Estándares de calidad en la industria alimentaria.
- Principios de los estándares de calidad.
- Requisitos de la normativa BRCGS (British Retail Consortium Global Standards)
- Comparación de IFS y BRCGS: similitudes y diferencias.
- Requisitos de seguridad y defensa alimentaria.
- Introducción a la defensa alimentaria aplicación de los requisitos de defensa en la industria alimentaria.
- Casos prácticos y ejemplos de implementación.

Objetivos módulo 1

Identificar estándares de calidad y seguridad según la industria alimentaria.

Módulo 2: Gestión de riesgos

- Gestión de Riesgos Sanitarios.
- Identificación de riesgos sanitarios en plantas de proceso.
- Estrategias para la prevención de contaminación.
- Requisitos normativos para la gestión de riesgo

Objetivos módulo 2

Reconocer las estrategias de prevención de riesgos sanitarios en plantas de procesos productivo

Descriptor oferta formativa

Normativa en Procesos Productivos en la Industria Alimentaria

Módulo 3: Auditorías y certificaciones

- Proceso de auditoría en la industria alimentaria.
- Preparación y documentación necesaria para auditorías.
- Certificaciones IFS y BRCGS: pasos y beneficios Implementación Práctica de Normativas.
- Planificación e implementación de normativas en la planta de proceso Monitoreo y control de cumplimiento normativo.
- Herramientas y técnicas para la implementación efectiva.

Objetivos módulo 3

Aplicar procesos en la preparación de auditorias según certificaciones IFS y BRC.