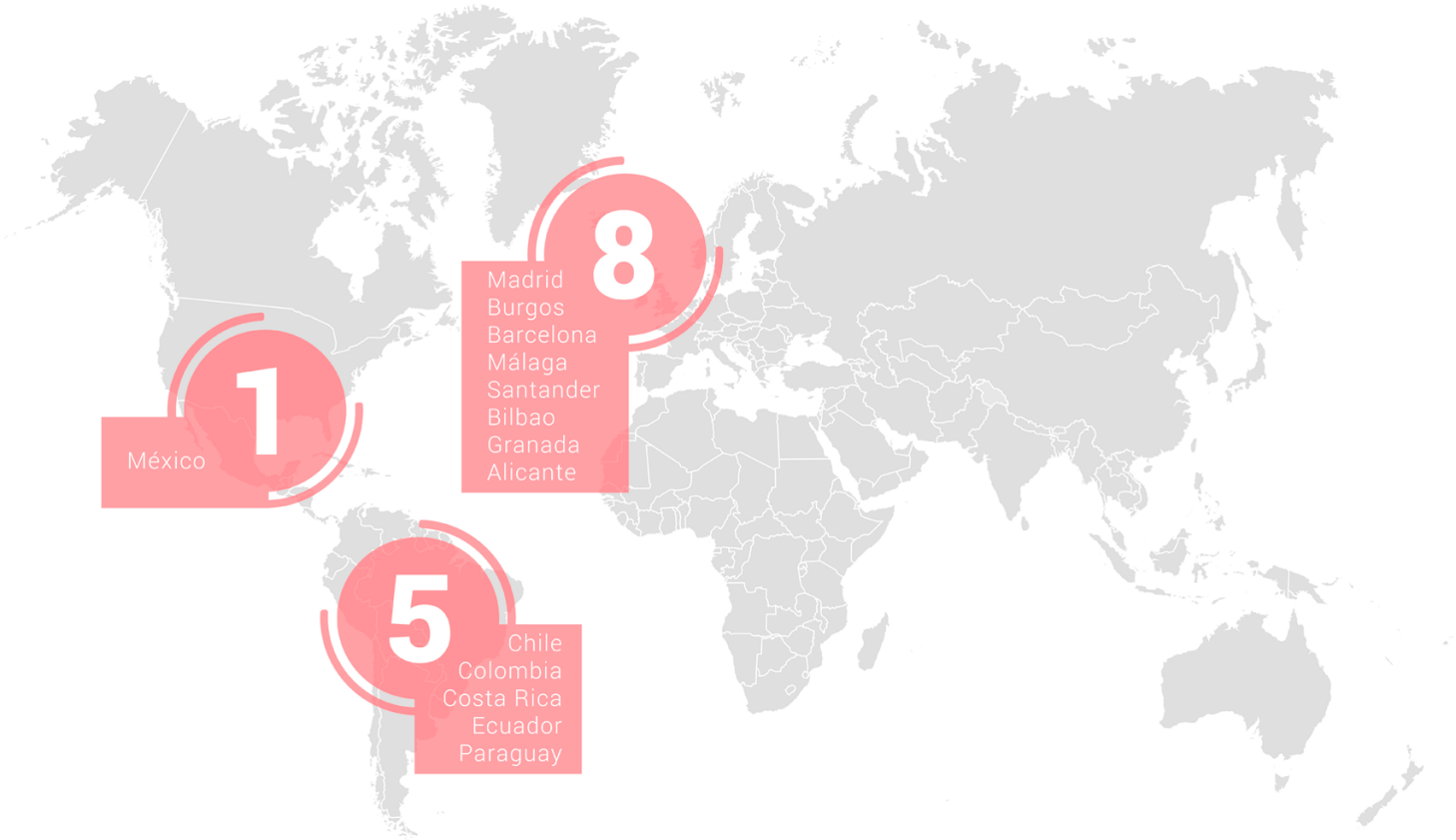
GrupoACMS
CONSULTORES

GRUPO ACMS Consultores

HACCP y Buenas Prácticas de Manipulación



AENOR
ER
Empresa Registrada
ISO 9001

(ER-0772/2013)

Alcance ISO 9001

Diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión de la calidad, medioambiental, de la prevención de riesgos laborales, protección de datos, seguridad alimentaria y de la calidad y competencia técnica en laboratorios clínicos.

Alcance ISO 27001

Los sistemas de información que dan soporte a las actividades de diseño, desarrollo, implantación, formación y mantenimiento de sistemas de gestión y el diseño, desarrollo y comercialización de software de sistemas de gestión de acuerdo con la declaración de aplicabilidad vigente.

AENOR
ER
Seguridad Información
ISO/IEC 27001

(SI-0021/2020)

Título:
HACCP y Buenas Prácticas de Manipulación

Descripción:
En este programa de formación, exploraremos en profundidad el Sistema HACCP (que significa Hazard Analysis and Critical Control Points y en español Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) y cómo aplicarlo de manera efectiva en el ámbito de la manipulación de alimentos.

Durante del curso, adquirirá los conocimientos necesarios para comprender los requisitos clave para implementar, mantener y verificar el Sistema HACCP. Además, también nos sumergiremos en las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, asegurándonos de que esté equipado con las habilidades necesarias para garantizar la seguridad alimentaria y ofrecer productos de calidad.

Objetivos:
Al finalizar la formación el alumno deberá ser capaz de tener una visión global de los requisitos del Sistema HACCP y conocer las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Metodología:
Formación 100% online a través de presentaciones y vídeos explicativos, con evaluación final de los conocimientos adquiridos a través de un examen tipo test.

Los cursos son abiertos lo que le permitirá elegir cuando empezar a estudiar. Una vez matriculado en el curso podrá conectarse cuando desee.

Descuento para grupos. Consúltenos sin compromiso si el curso se dirige a un grupo de participantes dentro de una misma empresa.

Requisitos:
No requiere requisitos específicos. Dirigido a todas aquellas personas que trabajen en el sector alimentario y deseen ampliar sus conocimientos respecto a la seguridad alimentaria y las buenas prácticas de manipulación.

Dirigido:
Profesionales del equipo HACCP que no posean conocimientos previos del HACCP, manipuladores de alimentos que trabajen en sector alimentario y necesiten conceptos básicos sobre HACCP (APPCC).

Titulación:
Todos los alumnos que demuestren aprovechamiento recibirán un diploma acreditativo del curso.

Duración:
8 horas

Codigo del Curso:
ALIM-002

Evaluación:
Examen tipo test.

Área:
Seguridad Alimentaria

Temario:
Introducción.

Planes de prerrequisitos.

Principios APPCC.

Evaluación de riesgos.

Buenas prácticas de manipulación.

Relacionado con:
Seguridad Alimentaria

Precio:
50 euros

Nos definimos como una compañía consultora independiente cuyo objetivo fundamental es suministrar servicios de consultoría en las áreas de Gestión empresarial, que representen para el cliente una solución excelente, que satisfaga sus necesidades explícitas o implícitas, tenga en cuenta las regulaciones y normas aplicables, y cumpla los objetivos de plazo y coste establecidos.

Madrid

C/ Campezo 3, nave 5 28022 Madrid

Tfno.: (+34) 91 375 06 80

Burgos

Centro de Empresas, 73 09007 Burgos

Tfno.: (+34) 947 041 645

Barcelona

C/ Plaça Universitat 3 08007 Barcelona

Tfno.: (+34) 93 013 19 49

CDMX

José González Varela 15 14700 Tlalpan (Ciudad de México)

Tfno.: (+52) 5514 10 12 07

Chile

Av. Pdte. Kennedy 7440, Of. 701 7630000 Vitacura, Área Metropolitana - Santiago. Regiones de Valparaíso, Metropolitana (Santiago) y O´higgins

Tfno.: (+56) 981495541. Whatsapp (+56) 9 9471 3521

Aguascalientes

Calle Livorno, 534 Aguascalientes Queretaro - Guanajuato ? Aguascalientes

Tfno.: (+52) 449 386 8693

www.grupoacms.com

informacion@grupoacms.com