

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1325

Nombre: Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria

Duración: 10 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Identificar los factores y situaciones de riesgo más comunes en la industria cárnica y deducir sus consecuencias, medidas de prevención y protección. Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección aplicables en la industria cárnica.

Contenidos:

1. APPCC (puntos críticos).
2. Autocontrol.
3. Trazabilidad.
4. Sistema de gestión de calidad.
5. Manual de calidad.
6. Técnicas de muestreo.
7. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
8. Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica.
9. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
10. Medidas de prevención y protección.
11. Situaciones de emergencia.