

CALIDAD Y SEGURIDAD EN CARNICERÍA E INDUSTRIA ALIMENTARIA

Código: CT1325

Duración: 10 horas

OBJETIVOS:

El objetivo es establecer un sistema de calidad y seguridad en la carnicería e industria alimentaria que garantice la trazabilidad, el autocontrol y la gestión de puntos críticos (APPCC). Este sistema se basará en técnicas de muestreo, sistemas de identificación y registro de muestras, y procedimientos de toma de muestras específicos para la industria cárnica. Todo ello con el fin de prevenir y proteger contra situaciones de riesgo y emergencia, cumpliendo con la normativa vigente.

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.**