

Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Industrias alimentarias

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.