CURSO
Seguridad alimentaria en la industria agroalimentaria

CONVOCATORIA	DURACION	HORARIO
Todo el año	5 días	A definir
Nº HORAS	PRECIO	LUGAR IMPARTICION
20 horas	500 €	C/Dª Romera 3 - Getafe

OBJETIVOS DEL CURSO:
Adquirir conocimientos que sirvan para desarrollar la implantación de Sistemas APPCC de Seguridad Alimentaria, y su seguimiento. Así como integrar el sistema APPCC en la gestión de calidad de la empresa. Conocer otros referenciales de seguridad alimentaria que aportan valor añadido al producto.

PROGRAMA:
Cap.1- Legislación alimentaria Cap.2- Conceptos generales de Seguridad Alimentaria Cap.3- Patógenos y contaminantes en la industria alimentaria Cap.4- Concepto del sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) Cap.5- Prerrequisitos Cap.6- Diseño e implantación del sistema APPCC Cap.7- Gestión de calidad. Norma UNE-EN ISO 9001:2008 Cap.8- Gestión de seguridad alimentaria. Norma UNE-EN ISO 22000:2005 Cap.9- Auditorias de los sistemas de gestión Cap. 10- Referenciales de la seguridad alimentaria: 10.1- Norma mundial de seguridad alimentaria BRC (British Retail Consortium) 10.2- Norma internacional IFS (International Food Standar) 10.3- Global GAP (Good Agricultural Practices)

DIRIGIDO A:
Responsables de la gestión de la Seguridad Alimentaria y personal técnico de la industria agroalimentaria

CERTIFICADO:
Tras la realización del curso se realizan prueba de capacitación. Los alumnos que superen dichas pruebas recibirán certificado de aptitud. Los alumnos que no superen dichas pruebas recibirán certificado de asistencia.

METODOLOGIA:

Bioqual es una empresa de **consultoría especializada en Calidad Higiene y Seguridad Alimentaria** certificada en el Sistema de gestión de calidad UNE EN ISO 9001:2008.

Nuestra misión es apoyar a las empresas contribuyendo al cumplimiento de las obligaciones legales y mejora del la organización empresarial en cuestiones de calidad y seguridad alimentaria.

Bioqual ofrece a las empresas una oferta completa e integrada de **servicios y productos**:

Seguridad alimentaria	Calidad	Análisis Laboratorio
Control de plagas	Productos de higiene	**Formación continua**

BIOQUAL apoya a las empresas en la implantación de sistemas de Análisis de Peligros de Puntos de Control Crítico (APPCC) y en su mantenimiento, mediante una solución a medida para cada cliente, a través de un análisis sistemático de la seguridad alimentaria desde la recepción de las materias primas hasta la el producto final.

Nuestros **clientes** son las empresas e industrias del sector agroalimentario:

Producción primaria	Industria transformadora	Restauración y Hostelería	Comercio al por menor (mercados)
Transportistas	Exportadores	Empresas embalajes	Colegios, catering, residencias,…

Actualmente, BIOQUAL está presente en España, Portugal, Brasil y Cabo Verde. Y está integrada en el Grupo Onebiz, lo que asegura a Bioqual la fuerza y experiencia de un gran grupo económico y le da un equipo cualificado para apoyar la red. Desde el año 2012, BIOQUAL es socio de Acofesal (Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria).

BIOQUAL desarrolla planes de formación para las empresas. Nuestros docentes son expertos y profesionales en seguridad alimentaria, altamente cualificados. La formación se planifica adecuándola a los conocimientos y experiencia de los alumnos. Se trata de una formación interactiva entre alumnos y docentes, combinando ejercicios prácticos con la teoría para una mejor comprensión de esta.

Los cursos que imparte Bioqual son los siguientes:

- Manipulador de alimentos de alto riesgo
- Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la industria agroalimentaria
- APPCC para establecimientos de comidas preparadas: restaurantes, cafeterías, bares, colegios, ventas minoristas
- APPCC para empresas del sector del pan, bollería, pastelería, confitería y repostería
- APPCC para establecimientos de venta minorista de pescado y carne
- Control de plagas
- Nutrición
- Seguridad alimentaria en la industria agroalimentaria