

## Metodología de análisis peligrosos y puntos críticos de control (APPCC) y sistemas de seguridad alimentaria.

### **DIRIGIDO A**

Dirección, responsables de departamento y personal técnico.

### **OBJETIVOS**

Conocer la metodología y adquirir los conocimientos necesarios para realizar análisis de peligros desde el punto de vista de la Seguridad Alimentaria de los procesos de fabricación.

Disponer de la formación necesaria por parte del comité de APPCC exigida por las normas / protocolos existentes en el ámbito de la seguridad alimentaria.

### **CONTENIDOS**

- Temas de elaboración de los sistemas APPCC.
- Metodología de análisis.
- Otros aspectos relevantes en los sistemas de seguridad alimentaria.
- Sistemas de seguridad alimentaria según los protocolos BRC e IFS y la norma ISO 22000.

## Vigilancia de puntos de control crítico e higiene en la industria alimentaria

### **DIRIGIDO A**

Encargados de producción y personal de producción vinculado al control de PCC.

### **OBJETIVOS**

Conocer el sistema de control y vigilancia de los PCC establecidos en la industria alimentaria, así como sensibilizar sobre la importancia del control del proceso y adquirir la formación necesaria para actuar adecuadamente en el caso de salidas de los límites críticos e incidencias en el proceso.

### **CONTENIDOS**

- Sistema APPCC en la industria Alimentaria.
- Controles asociados al proceso y al control PCC.
- Sistema de actuación frente a incidencias.
- Gestión de emergencias.
- Buenas prácticas de trabajo en la industria alimentaria.

## Buenas prácticas de trabajo e higiene en la industria alimentaria. Sistema APPCC.

### **DIRIGIDO A**

Personal de producción.

### **OBJETIVOS**

Formar al personal sobre buenas prácticas de trabajo en la industria alimentaria e informar sobre el proceso y el sistema APPCC establecido en la empresa.

La impartición de este curso cumple con los requerimientos de formación exigidos por la legislación higiénico sanitaria en cuanto a formación de manipuladores de alimentos adaptada al puesto de trabajo y actividad de la industria.

### **CONTENIDOS**

- Buenas prácticas de higiene en la industria alimentaria.
- Descripción del proceso de producción y plan APPCC implantado en la empresa.
- Sensibilización en seguridad alimentaria.

## Mejorar el orden y la limpieza en los puestos de trabajo a través de la metodología 5S

### **DIRIGIDO A**

Dirección, mandos intermedios y responsables de producción.

### **OBJETIVOS**

Impartir una formación teórica-práctica sobre la metodología 5S y detectar posibilidades de mejora en los puestos de trabajo en cuando al orden y la limpieza y su relación directa con la mejora en la productividad.

### **CONTENIDOS**

- Explicación teórica de los temas de la metodología 5S.
- Análisis práctico de los puestos de trabajo de una sección piloto.
- Detección e implantación de mejoras en los puestos de trabajo.

## Buenas prácticas medioambientales

### **DIRIGIDO A**

Mandos intermedios y personal técnico, operarios de producción.

### **OBJETIVOS**

Sensibilizar y formar a los participantes en buenas prácticas de trabajo respetuosas con el medio ambiente, con el objetivo de mejorar la gestión medioambiental de la empresa y aprovechar las posibilidades de ahorro económico que supone una gestión ambiental correcta.

### **CONTENIDOS**

- Gestión de residuos.
- Gestión de vertidos, emisiones y ruido.
- Indicadores ambientales.
- Beneficios de las buenas prácticas ambientales para las empresas.

## Control y Mejora de la Productividad en fabricación

### **DIRIGIDO A**

Dirección, mandos intermedios y responsables de producción.

### **OBJETIVOS**

Dotar a los alumnos de las herramientas para realizar una gestión eficiente de la producción que permita avanzar de manera continua en la mejora de la productividad y la reducción de los costes de fabricación.

### **CONTENIDOS**

- Definición de estándares de producción (medición del trabajo, estudio de tiempos, micromovimientos, ...).
- Planificación y programación de la fabricación (optimización de recursos, lote óptimo de producción, plan maestro, MRP, MRP II, sincronización de secciones, ...).
- Sistemas de control de los resultados de la fabricación.
- Incentivos a la productividad (trabajo libre y limitado por máquina).
- Herramientas de mejora en producción (métodos de trabajo, optimización de cuellos de botella, lay-out, SMED, Poka-Yoke, lean manufacturing, 6sigma...).