

materiales y objetos de plástico en contacto con alimentos

hilván
formación
alimentaria

hilván-2 consultores, s.l.

consultoría y formación de seguridad alimentaria

www.hilvanconsultores.eu • www.fooddefense.es • www.formacionalimentaria.eu

Formación a medida modalidad “in company”

- ✓ Bonificable hasta el 100%
- ✓ Formadores con amplia experiencia
- ✓ Impartido en sus instalaciones
- ✓ Flexibilidad de fechas y horarios
- ✓ Sin número mínimo de asistentes
- ✓ Con participación del personal
- ✓ Caso práctico adaptado a la empresa

Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



hilván
formación

Contenido de la acción formativa

1. Diagnóstico inicial de requisitos legales aplicables
2. Principios de la seguridad alimentaria:
 - Fases de la cadena alimentaria:
producción, preparación, almacenamiento y distribución
 - Contaminación por transferencia de componentes
3. Tipos de materiales en contacto con alimentos:
 - Poliméricos, celulósicos, hojalata, vidrio, cerámica
 - Envases barrera y activos
4. Buenas prácticas para evitar la contaminación de los envases:
 - Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad
 - Sistema APPCC

Contenido de la acción formativa (cont.)

5. Como elaborar el “Manual de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)”:

- Higiene de las instalaciones
- Materias primas
- Manipulación de los envases y embalajes alimentarios
- Contaminación cruzada
- Higiene y protección del producto acabado
- Trazabilidad
- Etiquetado

6. Los sistemas de gestión para envases alimentarios:

- ISO 22000, FSSC 22000, BRC IOP Packaging, IFS PACsecure
- Food Defense

7. Caso práctico en la empresa

información

hilván
formación
alimentaria

www.formacionalimentaria.eu
www.fooddefense.es

puedes seguirnos



@hilvanConsultor

avda. barón de cárcel, 48, 9º - I • 46001 valencia
telf: 96 394 44 13 • www.hilvan.eu • e-mail: hilvan@hilvan.eu