



CONTROL DE LOS PELIGROS Y SU VALIDACIÓN

Ikastaro honen bidez, kontrol-neurrien baliozkotzea zer den ulertzeko gai izatea lortuko da, baita zaintzaren eta egiaztapenaren baliozkotzea bereiztea eta baliozkotzeko tresnak ezagutzea ere bai.

Objetivos

Entender qué es la Validación de las medidas de control. Distinguir la Validación de la Vigilancia y de la Verificación. Conocer herramientas de Validación.vida.

Duración del curso: 16 horas

**%100 HOBETUZek
diruzlagunduta**

Contenidos:

- 1. Presentación del curso**
 - Qué es la validación; Concepto y naturaleza: Diferencia entre Vigilancia, Validación y Verificación
- 2. Los Peligros Alimentarios: Su importancia y control**
 - Peligros Físicos, Químicos, Biológicos, Alérgenos, Radiológicos y opciones de control
 - Mantenerse al día con los peligros
- 3. Factores que pueden hacer un producto peligroso**
 - Diseño y formulación de la receta
 - Evaluación de las materias primas
- 4. Esquema de validación de las medidas de control**
 - Tareas previas
 - Elección del Enfoque
 - Etapas del proceso de validación
 - Revalidación o necesidad de una nueva validación
- 5. Casos prácticos**
- 6. Evaluación**
- 7. Despedida y cierre**