

M26
Seguridad e inocuidad alimentaria

Técnico/a Especialista en Seguridad Alimentaria

Solicitar Información

Inscripción On Line

DESCRIPCIÓN

El **técnico especialista en seguridad alimentaria** coordina todos los aspectos que pueden incidir en la inocuidad de los productos de bebidas o alimentación que fabrica la empresa. Por ello, realiza funciones de **prevención, análisis, control y gestión** para asegurar que ninguno de los alimentos elaborados sea la causa de un problema de salud para el consumidor. Suele formar parte del departamento de gestión de la calidad y seguridad.

Con éste curso podrás adquirir conocimientos, técnicas y habilidades en la Gestión de la Calidad de los productos y de los procesos, conforme a los principios, normas y estándares de la Seguridad Alimentaria. Este programa formativo ofrece un amplio material teórico-práctico para que el alumno adquiera los conocimientos, las destrezas y las habilidades necesarias para trabajar como **técnico especialista en seguridad alimentaria**.

DIRIGIDO A

Este programa formativo está dirigido a profesionales que quieran adquirir un conocimiento profundo en el desarrollo de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria y desarrollar su carrera profesional como **Técnico Especialista en Seguridad Alimentaria o Director de Inocuidad .**

Técnicos de Seguridad, responsable de producción, personal técnico, resposable de planta...

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Se requiere experiencia profesional en control de seguridad alimentaria, Manufactura o cadenas de productos alimenticios.

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen de Auditor y final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo por examen)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

FICHA DEL CURSO

Modalidad Elearning
Duración: 250 h
Plazo máximo de realización: 140 días

Titulación Otorgada
Titulación Propia como Técnico Especialista en Seguridad AlimentariaTitulación de Auditor Interno FSSC 22000Se otorga la insignia digital en ambas especialidades.

Título emitido por

Intedya International Dynamic Advisors

AUDITOR INTERNO

Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa.
- MasterClass exclusivas.
- Presentaciones del tema
- Modelos de documentos que integran un Sistema Documental.
- Formatos modelo de Plan de Auditoría, Check List e Informe de auditoría
- Autoevaluaciones
- Examen final



M26
Seguridad e inocuidad alimentaria

Técnico/a Especialista en Seguridad Alimentaria

Solicitar Información

Inscripción On Line

TEMARIO

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA FSSC 22000 V5.1

INTRODUCCIÓN ESQUEMA

REQUISITOS PARA LAS ORGANIZACIONES

- El sector alimentario
- Requisitos del esquema de certificación

DESARROLLO ISO 22000

CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN

- Sistema de gestión de los alimentos
- Determinación del alcance del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria
- Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas
- Compromiso de la organización y su contexto
- Manual del Sistema
- Ejemplos

LIDERAZGO

- Liderazgo y compromiso
- Roles y responsabilidades
- Organigrama
- Política de inocuidad

CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

PLANIFICACIÓN

- Acciones para abordar riesgos y oportunidades
- Objetivo de la inocuidad y planificación
- Cambios
- identificación de los riesgos y oportunidades

APOYO

- Recursos
- Competencia
- Toma de conciencia
- Historial de equipo
- Manual del Sistema

OPERACIÓN

- Planificación y Control Operacional
- Programa de Prerrequisitos
- Sistema de Trazabilidad
- Preparación y respuesta a emergencias
- Control de Peligros

EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

- Definiciones de interés
- Seguimiento, medición, análisis y evaluación
- Auditoría Interna
- Revisión por la dirección

MEJORA

- No conformidades y acción correctiva
- Mejora continua
- Actualización del sistema de Gestión

PROGRAMAS PRERREQUISITOS

REQUISITOS ADICIONALES

SISTEMAS DE AUTOCONTROL, PLANES DE PRERREQUISITOS Y APPCC / HACCP

La Calidad y la Seguridad Alimentaria

- Concepto de Seguridad
- Fases de la Cadena Alimentaria
- Concepto de Calidad
- Requisitos de Productos
- Diccionario
- Ventajas del Sistema APPCC / HACCP
- El Sistema APPCC / HACCP
- Las Crisis Alimentarias y su Gestión

Plan de Prerrequisitos

- Plan de Control de la Calidad del agua
- Plan de Limpieza y desinfección
- Plan de Formación
- Plan de Mantenimiento
- Plan de Control de Plagas
- Plan de Gestión de Residuos
- Control de la Trazabilidad
- Otros Planes de Prerrequisitos

Análisis de peligros y puntos de control crítico

- Pasos previos al APPCC / HACCP
- Principios y Contenido del Sistema

PLAN DE DEFENSA ALIMENTARIA: FOOD DEFENSE

- Inocuidad y Defensa Alimentaria
- Ley de Bioterrorismo y su cumplimiento para exportadores
- Presentación del Plan de defensa Alimentaria
- Evaluación de vulnerabilidades y Medidas de Control

CONTROL Y PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO: FOOD FRAUD

- Introducción al Fraude Alimentario
- Evaluación del Riesgo en el Fraude Alimentario
- Medidas de Prevención del Fraude
- Plan de Prevención del Fraude en la Industria Alimentaria

ISO 19011 DIRECTRICES PARA LA REALIZACIÓN DE AUDITORÍAS

- Introducción
- Términos y definiciones

PRINCIPIOS DE AUDITORÍA.

- Introducción y esquema general de un programa de auditoría.
- Principios de Auditoría.
- Objetivos, riesgos y oportunidades.

PROGRAMA DE AUDITORÍA

- Establecimiento de un programa de auditoría.
- Implementación de un programa de auditoría.

ACTIVIDADES DE AUDITORÍA

- Preparación de las actividades de Auditoría.
- Validación de las competencias del equipo auditor.

EJECUCIÓN DE LA AUDITORÍA

- Técnicas de recopilación de evidencias.
- Ejecución de la auditoría.
- Criterios y métodos de evaluación del Auditor.

AUDITORÍAS REMOTAS EN SISTEMAS ISO SEGÚN ISO 19011

- Programación y Planificación de Auditorías Remotas
- Antecedentes y Recomendaciones Generales
- Ejecución y Conclusiones de Auditorías Remotas

Unidad de actualización. Enmienda a normas ISO de sistemas de gestión en relación al cambio climático

OTRAS CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

Las **insignias digitales** son una **representación digital verificable** de una habilidad, aprendizaje o logro alcanzado al desarrollar de manera exitosa una acción formativa. Estas insignias son una evidencia de lo aprendido, aumentando por tanto la visibilidad para nuevas oportunidades de desarrollo laboral, profesional o académico. Ayudan a dar visibilidad a tus logros en RRSS.