



## 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, responsable 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 Alimentaria  
Titulación de Auditor Interno FSSC 22000  
Se otorga la insignia digital en ambas especialidades.



#### Título emitido por

**Intedya**  
International Dynamic Advisors



#### 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



## 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.