M27/W
Máster y Cursos de Formación Permanente

Curso de Formación Permanente en Sistemas de Calidad e Inocuidad Alimentaria

Solicitar Información

Inscripción On Line

DESCRIPCIÓN

El sector alimentario actual está sufriendo una gran renovación.
Las empresas alimentarias son conscientes de que el cumplimiento de los requisitos legales, tanto europeos como nacionales es necesario para el mantenimiento de los requisitos de seguridad alimentaria.
En cualquier caso, la certificación de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria se está convirtiendo en un arma para la supervivencia de muchas empresas del sector como rasgo de calidad del producto.

DIRIGIDO A

Responsables de Seguridad Alimentaria , profesionales de empresas del sector alimentario y estudiantes que deseen poseer el conocimiento y las herramientas para desarrollar documentalmente, implementar y gestionar cualquier sistema de seguridad alimentaria, sea cual sea la necesidad de la empresa en cada momento.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Ser mayor de 18 años y tener las competencias mínimas necesarias para la realización de la formación.

Fotocopia del documento de identificación vigente

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 final con una nota superior al 60% (3 Intentos como máximo)

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: 450 h
Plazo máximo de realización: 210 días

Titulación Otorgada
CFP de Inocuidad Alimentaria emitido por IntedyaCFP de Inocuidad Alimentaria emitido por la UEMC-18 ECTSInsignia digital Inocuidad Alimentaria

Título emitido por

Intedya International Dynamic Advisors

UEMC Universidad Europea Miguel de Cervantes

Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo incluyendo:

- PDFs descargables
- Video – sesión explicativa de la unidad temática
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones

Tutorización Online con expertos en la norma

- Examen final

M27/W
Máster y Cursos de Formación Permanente

Curso de Formación Permanente en Sistemas de Calidad e Inocuidad Alimentaria

Solicitar Información

Inscripción On Line

FICHA DEL CURSO

Modalidad Elearning
Duración: 450 h
Plazo máximo de realización: 210 días

Titulación Otorgada
CFP de Inocuidad Alimentaria emitido por IntedyaCFP de Inocuidad Alimentaria emitido por la UEMC-18 ECTSInsignia digital Inocuidad Alimentaria

Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo incluyendo:

- PDFs descargables
- Video – sesión explicativa de la unidad temática
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones

Tutorización Online con expertos en la norma

- Examen final

Título emitido por

Intedya International Dynamic Advisors

UEMC Universidad Europea Miguel de Cervantes

TEMARIO

Bloque 1. Microbiología y Legislación Alimentaria

- Historia de la seguridad alimentaria
- Fuentes de contaminación de alimentos
- Intoxicaciones alimentarias
- Marco legal de aplicación de los sistemas APPCC
- Contenido de un sistema de seguridad alimentaria

Bloque 2. Sistemas de Autocontrol. APPCC y Planes de Prerrequisitos

- Plan de prerrequisitos y trazabilidad
- Análisis de peligros y puntos de control críticos

Bloque 3. Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos ISO 22000:2018

- Introducción a la inocuidad alimentaria
- Desarrollo de ISO 22000:2018
- Contexto de la organización
- Liderazgo
- Planificación
- Apoyo
- Control operacional
- Evaluación del desempeño
- Mejora

Bloque 4. Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Food versión 8

- Introducción a la Certificación IFS Food
- Gobernanza y Compromiso
- Sistemas de Gestión Calidad e Inocuidad Alimentaria
- Gestión de Recursos
- Procesos Operativos
- Medición, análisis, mejora
- Plan de defensa alimentaria

Bloque 5. Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos BRC Food versión 9

- Requisitos generales
- Compromiso del equipo directivo
- Sistemas de autocontrol
- Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria
- Normas relativas a instalaciones
- Control del producto
- Control del proceso
- Personal
- Requisitos adicionales

Bloque 6. Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos Global GAP versión 6

- Reglamento General
- Requisitos para Todo Tipo de Finca
- Requisitos para Todo Tipo de Cultivos
- Requisitos para Frutas y Hortalizas
- Reglas para los Sistemas de Gestión Calidad

Bloque 7. Directrices para la auditoría de sistemas de gestión ISO 19011:2018

- Auditorías. Introducción. Términos y definiciones
- Principios de Auditoría
- Gestión de un programa de Auditoría. Objetivos, riesgos y oportunidades
- Establecimiento de un programa de Auditoría
- Implementación del programa de Auditoría
- Inicio de la Auditoría
- Preparación de las actividades de Auditoría
- Realización de las actividades de Auditoría
- Finalización de la Auditoría
- Determinación de la competencia de los Auditores
- Criterios y métodos de evaluación del Auditor
- Desarrollo de actividades de Auditoría PARTE I
- Desarrollo de actividades de Auditoría PARTE II

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