Cursos Universitarios

Curso en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

INESEM BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Curso en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

1. Sobre INESEM

2. Curso en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

Descripción / Para que te prepara / Salidas Laborales / Resumen / A quién va dirigido / Objetivos

3. Programa académico

4. Metodología de Enseñanza

5. ¿Por qué elegir INESEM?

6. Orientación

7. Financiación y Becas

SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL

INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***

Curso en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

DURACIÓN	200
PRECIO	260 €
CRÉDITOS ECTS	8
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:

INESEM BUSINESS SCHOOL

NFC NEBRIJA FORMACIÓN CONTINUA

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

Titulación Cursos Universitarios

- Titulación Universitaria con 8 créditos ECTS Expedida por la Universidad Antonio de Nebrija como Formación Continua (NFC) (Baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública).

Resumen

La industria alimentaria está sometida a un fuerte control en materia de seguridad y calidad. Pese a ello, cada año bate record de producción y exportaciones y está en constante cambio y modernización. Es por ello, que es un sector muy exigente y debe estar dotado de los mejores profesionales. Con esta formación, podrás aprender las principales etapas para la realización e implantación de un sistema APPCC que garantice la calidad y seguridad tanto del producto como del proceso, así como su contextualización legal a nivel nacional e internacional. Un claustro de profesionales y expertos en materia de calidad y seguridad alimentaria te ayudará a conseguir estos objetivos y obtener el máximo aprovechamiento.

A quién va dirigido

El Curso en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria, esta principalmente dirigido a aquellos profesionales que posean un grado semejante a Química, Biología, Ingeniería Industrial, Nutrición, Ingeniería de los alimentos, etc. De igual manera, cualquier persona que desee especializarse en este ámbito podrá realizar este curso.

Objetivos

Con el Cursos Universitarios **Curso en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Llevarás a cabo la implantación de un sistema de trazabilidad en seguridad alimentaria.
- Dominar las medidas higiénicas para la manipulación de los alimentos.
- Planificar y desarrollar los procesos para la realización de productos inocuos.
- Llevar a cabo la implantación de un sistema de gestión de la calidad (ISO 9001:2015)

¿Y, después?

Para qué te prepara

El Curso en Calidad Higiene y Seguridad Alimentaria, proporciona al alumnado conocimientos sobre los fundamentos de la seguridad alimentaria y la legislación que la regula. Asimismo, se introducirá al alumnado en la trazabilidad alimentaria, por medio del análisis de peligros y puntos de control críticos, al tiempo en que dominará la norma FSSC 2200, y llevará a cabo evaluaciones del sistema de gestión. Además, estudiará el sistema ISO 9001:2015.

Salidas Laborales

Tras la correcta finalización del Curso en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria, los estudiantes podrán desarrollar su labor, realizando las funciones propias de un Experto en Seguridad, Higiene y Calidad Alimentaria. Igualmente, podrán ocupar puestos como Técnico en Limpieza y Desinfección Alimentaria, Técnico de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, etc.

¿Por qué elegir INESEM?

El alumno es el protagonista

01

Nuestro modelo de aprendizaje se adapta a las necesidades del alumno, quién decide cómo realizar el proceso de aprendizaje a través de itinerarios formativos que permiten trabajar de forma autónoma y flexible.

Innovación y Calidad

02

Ofrecemos un servicio de orientación profesional y programas de entrenamiento de competencias con el que ayudamos a nuestros alumnos a crear y optimizar su perfil profesional.

Empleabilidad y desarrollo profesional

03

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

INESEM Orienta

04

Ofrecemos una asistencia complementaria y personalizada que impulsa la carrera de nuestros alumnos a través de nuestro Servicio de Orientación de Carrera Profesional permitiendo la mejora de competencias profesionales mediante programas específicos.

Facilidades Económicas y Financieras

05

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades para la realización del pago de matrículas 100% sin intereses así como un sistema de Becas para facilitar el acceso a nuestra formación.

Módulo 1. **Seguridad alimentaria**

Módulo 2. **Trazabilidad y seguridad alimentaria**

Módulo 3. **Calidad alimentaria implantación de la norma fssc 22000**

Módulo 4. **Sistemas de gestión de la calidad (iso 9001)**

PROGRAMA ACADÉMICO

Curso en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

Módulo 1.
Seguridad alimentaria

Unidad didáctica 1.
Fundamentos de la seguridad alimentaria

1. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
2. La cadena alimentaria: "del Campo a la Mesa"
3. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

Unidad didáctica 2.
Legislación y normativa en seguridad alimentaria

1. Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
2. Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
3. Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria
4. Productos con denominación de calidad

Unidad didáctica 3.
Sistema de análisis de peligro y puntos de control críticos

1. Introducción al APPCC
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Origen del sistema APPCC
4. Definiciones referentes al sistema APPCC
5. Principios del sistema APPCC
6. Razones para implantar un sistema APPCC
7. La aplicación del sistema APPCC
8. Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
9. Capacitación

Unidad didáctica 4.
Puntos críticos importancia y control en seguridad alimentaria

1. Introducción
2. Los peligros y su importancia
3. Tipos de peligros en seguridad alimentaria
4. Metodología de trabajo
5. Formación del equipo de trabajo
6. Puntos de control críticos y medidas de control en seguridad alimentaria
7. Elaboración de planos de instalaciones
8. Anexo

Unidad didáctica 5.
Etapas de un sistema de appcc

1. ¿Qué es el plan APPCC?
2. Selección de un equipo multidisciplinar
3. Definir los términos de referencia
4. Descripción del producto
5. Identificación del uso esperado del producto
6. Elaboración de un diagrama de flujo
7. Verificar "in situ" el diagrama de flujo
8. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
9. Identificación de los puntos de control críticos
10. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
11. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
12. Establecer las acciones correctoras
13. Verificar el sistema
14. Revisión del sistema
15. Documentación y registro

Unidad didáctica 6.
Planes generales de higiene prerrequisitos del appcc

1. Introducción a los Planes Generales de Higiene
2. Diseño de Planes Generales de Higiene

Unidad didáctica 7.
Implantación y mantenimiento de un sistema appcc

1. Introducción a la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
2. Requisitos para la implantación
3. Equipo para la implantación
4. Sistemas de vigilancia
5. Registro de datos
6. Instalaciones y equipos
7. Mantenimiento de un sistema APPCC

Unidad didáctica 8.
Implantación de un sistema de trazabilidad en seguridad alimentaria

1. Sistema de Trazabilidad en Seguridad Alimentaria
2. Estudio de los sistemas de archivo propios
3. Consulta con proveedores y clientes
4. Definición del ámbito de aplicación
5. Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
6. Establecer registros y documentación necesaria
7. Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
8. Establecer mecanismos de comunicación entre empresas
9. Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

Unidad didáctica 9.
Envasado, conservación y etiquetado en seguridad alimentaria

1. Sistemas de envasado
2. Los métodos de conservación de los alimentos
3. Etiquetado de los productos

Unidad didáctica 10.
Registro de los productos en seguridad alimentaria

1. Introducción
2. Definición por lotes Agrupación de productos
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de identificación
5. Trazabilidad

Unidad didáctica 11.
La manipulación de alimentos

1. Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
2. El manipulador en la cadena alimentaria
3. Concepto de alimento
4. Nociones del valor nutricional
5. Recomendaciones alimentarias
6. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol
7. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
8. Aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
9. Requisitos de los manipuladores de alimentos
10. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

Unidad didáctica 12.
El proceso de manipulación de alimentos

1. Introducción a la manipulación de alimentos
2. Recepción de materias primas
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5. Distribución y venta

Unidad didáctica 13.
Medidas higiénicas en la manipulación de alimentos y seguridad alimentaria

1. Buenas prácticas de manipulación
2. Higiene del manipulador
3. Hábitos del manipulador
4. Estado de salud del manipulador
5. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6. Limpieza y desinfección
7. Control de plagas
8. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

Unidad didáctica 14.
Alteración y contaminación de los alimentos

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

Módulo 2.
Trazabilidad y seguridad alimentaria

Unidad didáctica 1.
Trazabilidad y seguridad

1. Introducción
2. Trazabilidad y Seguridad

Unidad didáctica 2.
Análisis de peligros y puntos de control críticos (appcc)

1. Introducción
2. Prerrequisitos del APPCC
3. Principios del sistema APPCC
4. Implantación del sistema

Unidad didáctica 3.
Envasado y etiquetado

1. Sistemas de envasado
2. Etiquetado de los productos

Unidad didáctica 4.
Registro de los productos

1. Introducción
2. Definición por lotes Agrupación de productos
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de Identificación

Unidad didáctica 5.
Salud pública y salud laboral seguridad e higiene laboral

1. Conceptos
2. Marco Normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos Riesgos sobre la salud
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

Unidad didáctica 6.
Medidas higiénicas en la manipulación de alimentos

1. Buenas prácticas de manipulación
2. Higiene del manipulador
3. Hábitos del manipulador
4. Estado de salud del manipulador
5. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6. Limpieza y desinfección
7. Control de plagas
8. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

Módulo 3.
Calidad alimentaria implantación de la norma fssc 22000

Unidad didáctica 1.
Aproximación a la certificación fssc 22000

1. Certificación FSSC 22000
2. Introducción
3. Desarrollo

Unidad didáctica 2.
Aproximación a la iso 22000

1. Conceptualización
2. Contenidos
3. Normas ISO 22000 de Calidad Alimentaria

Unidad didáctica 3.
Profesionales de la higiene de los alimentos

1. Formación en higiene de los alimentos
2. Estado de salud
3. Higiene personal
4. Actividades adversas
5. Personal ajeno
6. Evaluación periódica

Unidad didáctica 4.
Establecimientos alimentarios

1. Recursos estructurales
2. Necesidad de agua en los establecimientos alimentarios
3. Desagües
4. Limpieza de establecimientos alimentarios
5. Aseos para el personal
6. Influencia de la temperatura
7. Ventilación en las instalaciones
8. Necesidad de iluminación
9. Instalaciones de almacenamiento

Unidad didáctica 5.
Inocuidad de los alimentos

1. Introducción a la inocuidad de los alimentos
2. Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario
3. ISO 22000
4. Compromiso de la dirección
5. Control por parte de la dirección

Unidad didáctica 6.
Planificación y desarrollo de los procesos para la realización de productos inocuos

1. Planificación y desarrollo de procesos para la realización de productos inocuos

Unidad didáctica 7.
Evaluación del sistema de gestión

1. Introducción a la evaluación del sistema de gestión
2. Adecuación de las medidas de control
3. Seguimiento y medición de la validación
4. Verificar el sistema de gestión
5. Actualización y mejora del sistema de gestión

Unidad didáctica 8.
Iso 22000 - ifs - brc - efsis

1. Introducción a la relación de la ISO 22000- IFS - BRC - EFIS
2. Norma BRC
3. IFS
4. Norma EFSIS

Unidad didáctica 9.
Iso 22002-1

1. Introducción
2. Estructura y contenidos

Módulo 4.
Sistemas de gestión de la calidad (iso 9001)

Unidad didáctica 1.
Fundamentos del concepto de calidad

1. Introducción al concepto de calidad
2. Definiciones de Calidad
3. El papel de la calidad en las organizaciones
4. Costes de calidad
5. Beneficios de un Sistema de Gestión de la Calidad

Unidad didáctica 2.
La gestión de la calidad: conceptos relacionados

1. Los tres niveles de la Calidad
2. Conceptos relacionados con la Gestión de la Calidad
3. Gestión por procesos
4. Diseño y planificación de la Calidad
5. El Benchmarking y la Gestión de la Calidad
6. La reingeniería de procesos

Unidad didáctica 3.
Principios clave de un sistema de gestión de la calidad

1. Introducción a los Siete principios básicos del Sistema de Gestión de la Calidad
2. Enfoque al cliente
3. Liderazgo
4. Compromiso del personal
5. Enfoque basado en procesos
6. Mejora Continua
7. Toma de Decisiones Basada en la Evidencia
8. Gestión de las Relaciones

Unidad didáctica 4.
Herramientas básicas del sistema de gestión de la calidad

1. Ciclo PDCA (Plan/Do/Check/Act)
2. Tormenta de ideas
3. Diagrama Causa-Efecto
4. Diagrama de Pareto
5. Histograma de frecuencias
6. Modelos ISAMA para la mejora de procesos
7. Equipos de mejora
8. Círculos de Control de Calidad
9. El orden y la limpieza: las 5s
10. Seis SIGMA

Unidad didáctica 5.
Sistema de gestión de la calidad introducción a la iso 9001

1. Las normas ISO 9000 y 9001
2. La Estructura de Alto Nivel
3. Principales factores de desarrollo de la ISO 9001

Unidad didáctica 6.
Sistemas de gestión de la calidad iso 9001

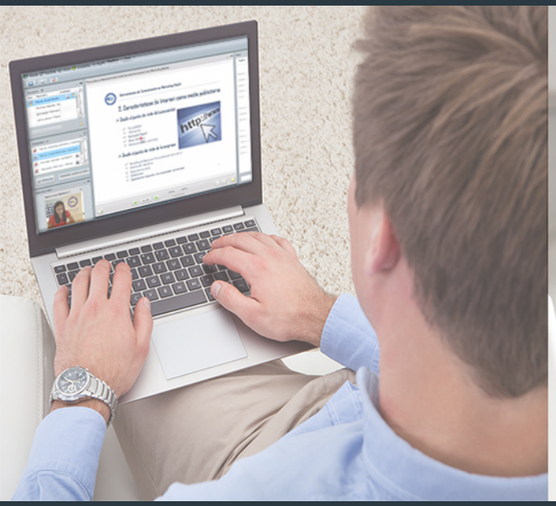
1. Objeto y Campo de Aplicación
2. Referencias Normativas
3. Términos y Definiciones
4. Contexto de la Organización
5. Liderazgo
6. Planificación
7. Soporte
8. Operación
9. Evaluación del desempeño
10. Mejora

Unidad didáctica 7.
Implantación de un sistema de gestión de la calidad (sgc)

1. Documentación de un SGC
2. Hitos en la implantación de un SGC
3. Etapas en el desarrollo, implantación y certificación de un SGC
4. Metodología y puntos críticos de la implantación
5. El análisis DAFO
6. El Proceso de Acreditación
7. Pasos para integrar a los colaboradores del Sistema de Gestión de la Calidad en la empresa
8. Factores clave para llevar a cabo una buena gestión de la calidad

metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El equipo docente y un tutor especializado harán un *seguimiento exhaustivo*, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colabradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

Comunidad

Espacio de encuentro que pemite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerecias y experiencias de miles de usuarios.

Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.

SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.

Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello
100%
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Cursos Universitarios

Curso en Calidad, Higiene y Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria + 8 Créditos ECTS)

Impulsamos tu carrera profesional

INESEM

BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es

958 05 02 05 formacion@inesem.es

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.
Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.