



SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Duración: 30 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Dirigido a:

Médico

Farmacéutico

Nutricionista

Veterinario

Titulación:

Acreditación formación continua 3,7 créditos

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Requisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:



Programa del curso:

OBJETIVOS Identificar la importancia de establecer un sistema de calidad en cualquier actividad alimentaria ya que éste es el que da garantías de seguridad alimentaria.

Mostrar las herramientas para desarrollar e implantar el sistema de calidad básico, el sistema APPCC (Análisis de Peligros y de Control Crítico). Así como también, se dará a conocer qué establecimientos tienen por requisito establecer el sistema APPCC y cuáles necesitan de otras certificaciones de calidad o bien, solo requieren de los planes de control de higiene.

Siendo el sistema APPCC la base para cualquier otra norma de calidad, también se muestran recursos y se dan a conocer las estructuras de normas de calidad ISO22000, BRC y IFS. Normas que pueden ser necesarias para instalaciones alimentarias con necesidades específicas.

Identificar y conocer la importancia de los sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria.

Conocer y facilitar las herramientas para desarrollar un plan APPCC.

Conocer la estructura de la Norma ISO 22000.

Conocer la estructura de la Norma de calidad BRC.

Conocer la estructura de la Norma de calidad IFS.

ÍNDICE TEMA 1: Sistema APPCC

1. Introducción
 2. Vocabulario
 3. El sistema APPCC
 4. Implementación e implantación del sistema APPCC
 - 4.1. Diseño del APPCC
- Principio 1: Análisis de peligros.
Principio 2: Determinación de los PCC.
Principio 3: Determinar límites críticos.

- Principio 4: Establecer un sistema de vigilancia para cada PCC.
- Principio 5: Adopción de medidas correctoras.
- Principio 6: Comprobación del sistema.
- Principio 7: Establecimiento de un sistema de documentación y registro
- 5. Beneficios del sistema APPCC
- 6. Resumen del APPCC y su implantación
- 7. Ejercicio final de tema

TEMA 2: Norma ISO 22000

- 1. Introducción
- 2. Características de la Norma ISO 22000
 - 2.1. Diseño
 - 2.2. Unificación de estándares
 - 2.3. Historia de la Norma ISO 22000
- 3. Apartados y requisitos de la Norma ISO 22000
 - 3.1. Objeto y campo de aplicación
 - 3.2. Referencias normativas
 - 3.3. Términos y definiciones
 - 3.4. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
 - 3.5. Responsabilidad de la dirección
 - 3.6. Gestión de los recursos
 - 3.7. Planificación y realización de productos inocuos
 - 3.8. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- 4. Cómo implantar la norma ISO 22000
- 5. Ejercicio final de tema

TEMA 3: Norma de calidad BRC

- 1. Introducción
- 2. Normas de calidad
- 3. Norma de calidad voluntaria BRC
 - 3.1. Beneficios de la implantación de la norma BRC
 - 3.2. Estructura de la norma BRC
 - 3.3. Requisitos de la norma BRC
- 4. Proceso de certificación
 - 4.1. Evaluación y certificación de la norma BRC
- 5. Ejercicio final de tema

TEMA 4: Norma de calidad IFS

- 1. Introducción.
- 2. Norma de calidad voluntaria IFS.
- 3. Norma de calidad IFS Food.
 - 3.1. Objetivos y beneficios de la implantación de la norma IFS Food.
 - 3.2. Estructura de la norma IFS Food.
 - 3.3. Requisitos de auditoria de la norma IFS Food.
 - 3.4. Evaluación de los requisitos de la norma IFS Food.
- 4. Proceso de certificación en la norma IFS Food.
- 5. Ejercicio final de tema