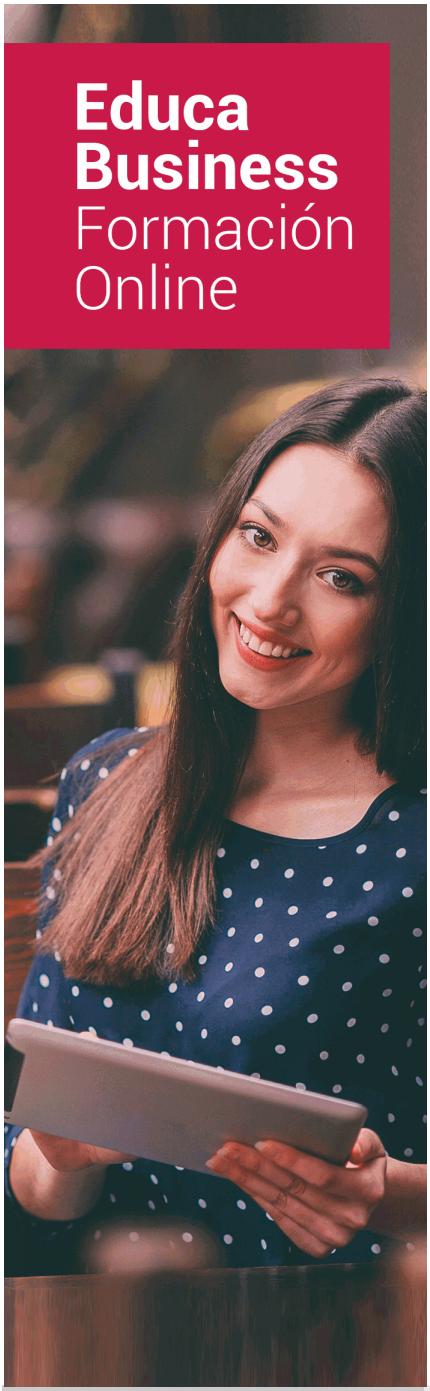
EDUCA BUSINESS SCHOOL

FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL

Maestría Internacional en Seguridad Alimentaria



SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con **el Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación** (AENOR) de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, l**os cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones**, dentro de la Administración Pública.Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Maestría Internacional en Seguridad Alimentaria

DURACIÓN:
600 horas

MODALIDAD:
Online

PRECIO:
744 $
Incluye materiales didácticos, titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:
Educa Business School

Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Seguridad Alimentaria con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la

EDUCA BUSINESS SCHOOL

como Escuela de Negocios de Formación Superior de Postgrado

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 600 horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2015
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente EURO/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 1 de Diciembre de 2015

La Dirección General

El/La Interesado/a

JESÚS MORENO HIDALGO

SELLO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

Centro de Formación Superior de Postgrado

EDUCA BUSINESS SCHOOL

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Descripción

Si tiene interés en el entorno de la seguridad alimentaria y desea desenvolverse de manera profesional en este ámbito este es su momento, con la Maestría en Seguridad Alimentaria ISO 9001, ISO 19011, ISO 22000, BRC e IFS podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta labor de la mejor manera posible. La manipulación de alimentos engloba, además de una preparación teórica-práctica, una concienciación sobre las medidas de seguridad y una aplicación de prácticas saludables con efectos directos hacia el consumidor/cliente.

Objetivos

- Aportar al alumno de un modo rápido y sencillo todos aquellos conocimientos, habilidades y competencias que el mundo de la empresa exige en relación a la implantación de sistemas de calidad. - Conocer las Normas Mundiales BRC e IFS, a qué empresas se aplica, su estructura y los requisitos necesarios para certificarse en dichas normas. - Entender la importancia de integrar el sistema APPCC y la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC e IFS para mejorar la seguridad de los productos alimenticios.

A quién va dirigido

La Maestría en Seguridad Alimentaria ISO 9001, ISO 19011, ISO 22000, BRC e IFS está dirigida a profesionales del sector que quieran seguir formándose y ampliar sus conocimientos sobre seguridad alimentaria, así como a personas interesadas en adquirir conocimientos sobre esta labor y normas como la ISO 9001, BRC etc.

Para qué te prepara

Esta Maestría en Seguridad Alimentaria ISO 9001, ISO 19011, ISO 22000, BRC e IFS le prepara para tener conocimientos específicos sobre este entorno laboral tan importante en la actualidad, prestando atención a aquellos factores que influyen en el éxito de la calidad y seguridad alimentaria.

Salidas Laborales

Control de calidad / Consultor de calidad / Hostelería / Cocina / Restaurantes.

Formas de Pago

- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- Paypal.

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay
Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses
+ Envío Gratis.

- Transferencia

Llama gratis al teléfono (+34) 958 050 217 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

30% Beca Desempleo: Para quienes atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.
El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.
Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.
Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.
Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado.**

Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa,** donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.

Reinventamos la Formación Online

Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.

Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.

Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.

Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.

Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.

Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.

Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.

Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.

Innovación y Calidad

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.

Acreditaciones y Reconocimientos

Temario

PARTE 1. GESTIÓN DE LA CALIDAD (ISO 9001:2015)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DEL CONCEPTO DE CALIDAD

1.Introducción al concepto de calidad
2.Definiciones de calidad
3.Desarrollo del concepto de calidad
1.- Evolución
2.- Concepto de calidad total o gestión total de la calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA CALIDAD EN LAS ORGANIZACIONES

1.El papel de la calidad en las organizaciones
2.Costes de calidad
3.Beneficios de un sistema de gestión de calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA GESTIÓN DE LA CALIDAD

1.Los tres niveles de la Calidad
2.Conceptos relacionados con la Gestión de la Calidad
1.- Política de Calidad / Objetivo de la calidad
2.- Planificación de la calidad
3.- Control de la calidad
4.- Aseguramiento de la Calidad
5.- Mejora continua de la Calidad
6.- La Calidad Total
7.- De la Calidad Total a la Excelencia. Modelo EFQM

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA PLANIFICACIÓN DE LA CALIDAD

1.Gestión por procesos
1.- Los procesos en la organización

2.- Mapa de procesos
3.- Mejora de procesos
2.Diseño y planificación de la Calidad
1.- La satisfacción del cliente
2.- Relación con proveedores
3.El Benchmarking y la Gestión de la calidad
4.La reingeniería de procesos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRINCIPIOS CLAVE DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

1.Introducción a los principios básicos del Sistema de Gestión de la Calidad
2.Enfoque al cliente
3.Liderazgo
4.Compromiso de las personas
5.Enfoque a procesos
6.Mejora
7.Toma de decisiones basada en la evidencia
8.Gestión de las relaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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
1.- Identificar
2.- Seleccionar
3.- Analizar
7.Equipos de mejora
1.- Cualidades de los equipos de mejora
2.- Tipos de equipos de trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HERRAMIENTAS ESPECÍFICAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

1.Círculos de Control de Calidad
1.- El papel de los Círculos de Calidad
2.- Los beneficios que aportan los Círculos de Calidad
2.El orden y la limpieza: las 5s
1.- Seiri (Despejar)
2.- Seiton (Ordenar)
3.- Seiso (Limpiar)
4.- Seiketsu (Sistematizar)
5.- Shitsuke (Estandarización y Disciplina)

3.Seis SIGMA

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD. ISO 9001:2015

1.Las normas ISO 9000 y 9001
2.Introducción al contenido de la UNE-EN ISO 9001:2015
3.La norma ISO 9001: Requisitos
4.Contexto de la organización

UNIDAD DIDÁCTICA 9. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

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

UNIDAD DIDÁCTICA 10. METODOLOGÍA PARA LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

1.El análisis DAFO
    1.- Clasificación de las fortalezas de la organización
    2.- Análisis DAFO. Ejemplo
2.El proceso de acreditación
3.Pasos para integrar a los colaboradores del Sistema de Gestión de la Calidad en la empresa
4.Factores clave para llevar a cabo una buena gestión de la calidad

ANEXO 1. CUESTIONARIOS

ANEXO 2. ENTREVISTA PERSONAL

ANEXO 3. CASOS PRÁCTICOS

PARTE 2. CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002-1

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN FSSC 22000

1.Certificación FSSC 22000
2.Norma ISO 22000; introducción
3.Norma ISO 22000; desarrollo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROXIMACIÓN A LA ISO 22000

1.Norma ISO 22000; conceptualización
    1.- Otras definiciones
2.Contenidos de la Norma ISO 22000
    1.- Cambios introducidos por a segunda versión de la ISO 22000: 2018
3.Normas ISO 22000 de Calidad Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROFESIONALES DE LA HIGIENE DE 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
  1.- BRC (British retail consortium)
  2.- BRC/IOP
  3.- IFS (internacional food Standard)
  4.- GLOBALG.A.P.
  5.- ISO 9001:2015
  6.- Análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC
3.ISO 22000
  1.- Requisitos generales
  2.- Requisitos de la documentación
4.Compromiso de la dirección
  1.- Política de Inocuidad de los Alimentos
  2.- Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
5.Control por parte de la dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE LOS PROCESOS PAA LA REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS

1.Planificación y desarrollo de procesos para la realización de productos inocuos
  1.- Planificación y control operacional
  2.- Programas de prerrequisitos (PPR)
  3.- Sistema de trazabilidad
  4.- Preparación y respuesta ante emergencias

5.- Control de peligros
6.- Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan APPCC
7.- Control del seguimiento y la medición
8.- Verificación relacionada con los PPR y el plan de control de peligros
9.- Control de las no conformidades del producto y proceso
10.- Manipulación de los productos potencialmente no inocuos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN

1.Evaluación del desempeño
1.- Seguimiento, medición, análisis y evaluación
2.- Auditoria interna
3.- Revisión por la dirección
2.Mejoras

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ISO 22000- IFS-BRC-EFSIS

1.Introducción a la relación de la ISO 22000 - IFS - BRC - EFIS
2.Norma BRC
1.- ¿Qué puntos comunes y que diferencias podemos encontrar, a nivel general, entre la norma BRC y la norma ISO 22000?
3.IFS
4.Norma EFSIS
1.- ¿Son compatibles estar normas con la norma ISO 22000?

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ISO 22002-1

1.ISO 22002-1; introducción
2.ISO 22002-1; estructura y contenidos
1.- Estructura de la ISO 22002-1
2.- Contenido de la ISO 22002-1

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OTRAS NORMAS ISO 22002

1.ISO 22002-2
2.ISO 22002-3
1.- Estructura de la ISO 22002-3
2.- Contenido de la ISO 22002-3
3.ISO 22002-4
1.- Estructura de la ISO 22002-4
2.- Beneficios de la ISO 22002-4

PARTE 3. IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS LEGALES BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.La legislación en seguridad alimentaria

2.Descripción del marco legislativo en materia de seguridad alimentaria
1.- Higiene de los productos alimenticios
2.- Sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente
3.- Higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios
4.- Indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios
5.- Principios y los requisitos generales de la legislación alimentaría
6.- Información alimentaria facilitada al consumidor

UNIDAD DIDÁCTICA 2. QUÉ ES LA NORMA BRC

1.La norma BRC
2.Beneficios
3.Aspectos clave de la BRC
4.Origen y evolución de la norma BRC. Campo de aplicación
1.- Origen
2.- ¿Por qué surge?
3.- Alcance de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC

1.Norma BRC Versión
1.- Estructura BRC V7
2.- Estructura BRC V8

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO

1.El compromiso de la dirección
2.Requisitos
1.- Compromiso del equipo directivo y mejora continua
2.- Estructura organizativa, responsabilidades y autoridad de gestión

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC

1.El Codex alimentarius
1.- Formación del equipo de seguridad alimentaria del APPCC.
2.- Programas de prerrequisitos.
3.- Descripción del producto.
4.- Determinación del uso previsto.
5.- Elaboración de un diagrama de flujo del proceso.
6.- Verificación de los diagramas de flujo.
7.- Enumeración de todos los posibles peligros relacionados con cada fase del proceso, realización de un análisis de peligros y estudio de las medidas destinadas a controlar los peligros identificados.
8.- Determinación de los puntos críticos de control (PCC).
9.- Establecimiento de límites críticos para cada PCC.
10.- Establecimiento de un sistema de vigilancia de cada PCC.
11.- Establecimiento de un plan de medidas correctivas.
12.- Establecimiento de procedimientos de verificación.

13.- Documentación y registro del APPCC.
14.- Revisión del plan APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CANDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Manual de calidad y gestión alimentaria.
2.Control de la documentación.
3.Cumplimentación y mantenimiento de registros.
4.Auditorías internas.
5.Aprobación y seguimiento de proveedores y materias primas.
6.Especificaciones.
7.Medidas correctivas y preventivas.
8.Control de producto no conforme.
9.Trazabilidad.
10.Gestión de reclamaciones.
11.Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NORMAS RELATIVAS AL ESTABLECIMIENTO

1.Normas relativas al exterior del establecimiento.
2.Protección del establecimiento y defensa alimentaria.
3.Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas.
4.Estructura de la fábrica, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.
5.Servicios de redes públicas: agua, hielo, aire y otros gases.
6.Equipos.
7.Mantenimiento.
8.Instalaciones para el personal.
9.Control de la contaminación física y química del producto: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.
10.Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños.
11.Limpieza e higiene.
12.Residuos y eliminación de residuos.
13.Gestión de excedentes de alimentos y productos para alimentación de animales.
14.Gestión de plagas.
15.Instalaciones de almacenamiento.
16.Expedición y transporte.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DEL PRODUCTO

1.Diseño y desarrollo del producto.
2.Etiquetado del producto.
3.Gestión de alérgenos.
4.Autenticidad del producto, reivindicaciones y cadena de custodia.
5.Envasado del producto.

6.Inspección del producto y análisis en el laboratorio.
7.Distribución de producto.
8.Alimentos para mascotas.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONTROL DE PROCESOS

1.Control de las operaciones
2.Control del etiquetado y de los envases
3.Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades
4.Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PERSONAL

1.Formación: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
2.Higiene personal: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
3.Revisiones médicas
4.Ropa de protección: empleados o personas que visiten las zonas de producción.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ZONAS DE ALTO RIESGO, CUIDADOS ESPECIALES Y CUIDADOS ESPECIALES A TEMPERATURA AMBIENTE

1.Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente.
2.Estructura de los edificios en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales
3.Mantenimiento en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
4.Instalaciones para el personal en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
5.Limpieza e higiene en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
1.- Residuos y eliminación de residuos en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
6.Ropa de protección en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. REQUISITOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS MERCADEADOS

1.Aprobación y seguimiento de fabricantes o envasadores de productos alimentario mercadeados.
2.Especificaciones.
3.Inspección del producto y análisis en el laboratorio.
4.Legalidad del producto.
5.Trazabilidad.

PARTE 4. IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA IFS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DEL APPCC Y SU RELACIÓN CON IFS

1.Legislación, normas y protocolos
2.Definición del sistema APPCC
3.Principios del sistema APPCC
4.Descripción de los principios APPCC

5.Principios de aplicación del sistema APPCC
6.Responsabilidades para la aplicación de APPCC
7.Aplicaciones de APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE LA NORMA IFS

1.Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria y norma IFS
2.La Historia del Internacional Food Standard
3.Estructura de la Norma V6
4.Tipos de auditorías
5.Determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas
6.Aplicación de las diferentes Normas IFS
7.«Integrity Program» de IFS
8.Principales cambios entre las versiones 5 y 6 de la Norma IFS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

1.Etapas o procesos para obtener la certificación
2.El proceso de certificación
3.Informe de auditoría
4.Concesión del certificado

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA IFS: REQUERIMIENTOS DE LA GESTIÓN DEL SISTEMA DE CALIDD

1.Requisitos que establece la Norma IFS-V6
2.Responsabilidad de la dirección
3.Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimenticia
4.Gestión de los recursos
5.Planificación y proceso de producción
6.Mediciones, Análisis, Mejoras.
7.«Food Defense» e inspecciones externas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIFERENCIAS Y SIMILITUDES ENRE IFS, BRC E ISO 22000

1.Breve repaso
2.Norma BRC
3.Norma ISO 22000
4.Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000)
5.Beneficios de implementar las normas BRC e IFS

ANEXO 1. GLOSARIO

ANEXO 2. PUNTUACIÓN, CONDICIONES PARA EL INFORME Y LA EMISIÓN DEL CERTIFICADO

PARTE 5. 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?
1.- Responsabilidades en la seguridad alimentaria
2.- Ventajas del sistema de 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
1.- Sobre productos de carne de vacuno
2.- Referente a productos lácteos y a la leche
3.- Referente a la pesca y a sus productos derivados
4.- Referente a los huevos
5.- Sobre productos transgénicos
4.Productos con denominación de calidad
1.- Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
2.- Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
5.Productos ecológicos

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
1.- Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
2.- Aplicación de los principios del sistema APPCC
8.Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
1.- Ventajas del sistema APPCC
2.- 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
1.- Peligros biológicos
2.- Peligros químicos
3.- Peligros físicos
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
16.Anexo. Caso práctico
    1.- Datos generales del plan APPCC.
    2.- Diagrama de flujo
    3.- Tabla de análisis de peligros
    4.- Determinación de puntos críticos de control
    5.- Tabla de control del APPCC

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
    1.- Plan de control de agua apta para el consumo humano
    2.- Plan de Limpieza y Desinfección
    3.- Plan de control de plagas: desinsectación y desratización
    4.- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
    5.- Mantenimiento de la cadena del frío
    6.- Trazabilidad (rastreabilidad) de los productos
    7.- Plan de formación de manipuladores.
    8.- Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados al consumo humano
    9.- Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores

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
1.- Registros de vigilancia
2.- Desviaciones
3.- Resultados
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
1.- Trazabilidad hacia atrás
2.- Trazabilidad de proceso (interna)
3.- Trazabilidad hacia delante
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
1.- Métodos de conservación físicos
2.- Métodos de conservación químicos
3.Etiquetado de los productos
1.- Alimentos envasados
2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
3.- Alimentos sin envasar
4.- Etiquetado de los huevos
5.- Marcas de salubridad

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Introducción
2.Definición por lotes. Agrupación de productos
1.- Definición por lotes

2.- Agrupar los productos
3.- Establecer registros y documentación necesaria
3.Automatización de la trazabilidad
4.Sistemas de identificación
1.- Automatización de la trazabilidad alimentaria con códigos de barras
5.Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1.Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
1.- Definiciones
2.El manipulador en la cadena alimentaria
1.- La cadena alimentaria
2.- Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
3.- Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
3.Concepto de alimento
1.- Definición
2.- Características de los alimentos de calidad
3.- Tipos de alimentos
4.Nociones del valor nutricional
1.- Concepto de nutriente
2.- La composición de los alimentos
3.- Proceso de nutrición
5.Recomendaciones alimentarias
1.- Tipos de alimento y frecuencia de consumo
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
1.- 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
1.- Condiciones generales
2.- Validación y control de proveedores
3.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
1.- Requisitos en la elaboración y transformación
2.- Descongelación
3.- Recepción de materias primas

4.- Transporte
1.- Requisitos de almacenamiento de los alimentos
5.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
1.- Instalaciones
2.- Maquinaria
3.- Materiales y utensilios
6.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
1.- Las manos
2.- La ropa
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
1.- Programa de vigilancia de plagas
2.- Plan de tratamiento 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
1.- Alteración alimentaria
2.- Contaminación alimentaria
3.Origen de la contaminación de los alimentos
4.Los microorganismos y su transmisión
1.- Factores que contribuyen a la transmisión
2.- Principales tipos de bacterias patógenas
5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
1.- Clasificación de las ETA
2.- Prevención de las ETA