

Experto en Sistemas de gestión de la Calidad y Seguridad alimentaria

TÍTULO PROPIO

EXPERTO A DISTANCIA
METODOLOGÍA ELEARNING



Cursos OnLine 100%

TÉCNICOS y EXPERTOS

Programas Certificados por
Universidad Europea
Miguel de Cervantes (UEMC)

www.aulaformacion.net
www.cursos-formacionprofesional.es

Tel. 902 300 247

aulaformacion
FORMACIÓN ESPECIALIZADA A DISTANCIA

M
Project Management
CONSULTORES

U
UEMC
UNIVERSIDAD EUROPEA
MIGUEL DE CERVANTES

Datos generales del curso EXPERTO EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

¡INVIERTE EN TU FUTURO PROFESIONAL!

Imprescindible para la formación y cualificación de profesionales y responsables de calidad y seguridad alimentaria en nuestras empresas y organizaciones.



En este caso, los certificados y diplomas obtenidos cuentan con la firma y el sello de la Secretaría General de la Universidad Europea Miguel de Cervantes, lo que les otorga validez a efectos de su participación o presentación en oposiciones, concursos oposición, concursos de méritos y otros procesos de selección. Todo ello, en base al Real Decreto 276/2007 de 23 de Febrero (BOE de 2 de marzo de 2007), que reconoce los cursos de las universidades a todos los efectos y los ajusta en todo a los requisitos exigidos por las comisiones de baremación.

DIPLOMAS Y CERTIFICACIÓN ACADÉMICA

A la finalización de este curso superior en Calidad el alumno, una vez superadas con aptitud las pruebas, recibirá un Título emitido por **AULAFORMACION Y PROJECT MANAGEMENT CONSULTORES** (<http://www.pmconsultores.com>) y Diploma acreditativo expedido por la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC)



DESCRIPCIÓN

La inocuidad de los alimentos es un rasgo implícito en los productos alimentarios y por ello los consumidores, cuyos niveles de exigencia son elevados, esperan que sean seguros.

El cumplimiento estricto de los requisitos legales y la adopción de normas voluntarias garantizan a las empresas la obtención de alimentos inocuos y proporcionan la seguridad ante los consumidores y clientes de mantener una posición de mercado transparente en la vigilancia de la seguridad alimentaria.

Desde 1995 con la publicación del Real Decreto 2207 hasta publicación en abril de 2004 de los Reglamentos CE 852 y 853 se ha conformado el llamado "paquete higiénico" compuesto por los sistemas de autocontrol, formados por el APPCC y los planes de prerequisites como medida obligatoria para garantizar la seguridad de los alimentos. La nueva legislación comunitaria (Ley de los alimentos) es de aplicación desde enero de 2006 y armoniza y regula la implantación de los sistemas de autocontrol en los países comunitarios. Así mismo, el mantenimiento de la trazabilidad de los alimentos comenzó a ser de aplicación desde enero de 2005 en el marco Europeo.

Las empresas agroalimentarias, para cumplir con sus obligaciones legales, han de tener implantados sistemas de autocontrol eficaces que permitan a su vez la auditoria y seguimiento oficial por parte de las autoridades sanitarias

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 de producto. Nos estamos refiriendo a normas de reconocimiento internacional como la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC (British Retail Consortium), IFS (Internacional Food Standard), norma para la realización de auditorías de productos alimenticios con marca del distribuidor, o ISO 22000:2005 de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

El curso va dirigido a Responsables de Seguridad Alimentaria, profesionales de empresas del sector alimentario y estudiantes que deseen adquirir una sólida base en este conocimiento y su aplicación en el desarrollo de sistemas de seguridad alimentaria.

Este **CURSO DE EXPERTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA** habilita profesionalmente a las personas que lo cursen a trabajar en la empresa específicamente en el área profesional de Calidad y de la Seguridad Alimentaria.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

Los objetivos perseguidos a lo largo del curso son:

- Tener conocimientos sobre la legislación y normativa vigente referente a los principios y requisitos de la Seguridad Alimentaria y comprender la importancia de la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria en las empresas e industrias que conforman la cadena alimentaria.
- 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 aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria.
- Conocer las Normas de certificación de calidad más usuales que se implantan en el Sector alimentario: ISO 22000, BRC, IFS, EUREP GAP,...
- Conocer los requisitos de las figuras de calidad de productos alimentarios y de certificación de productos por entidades acreditadas.
- Diseñar, elaborar, implantar y mantener sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria en las organizaciones del sector y en organismos que certifican productos.

PRECIO

1.190 euros.

Incluye acceso al Aula Virtual de la Plataforma y entrega de CD Rom con los contenidos a la finalización del curso (y su envío por correo postal).

Matrícula abierta todo el año.

Posibilidad de financiación para empresas a través de la gestión de la **Formación Bonificada**. Consultar.

DESTINATARIOS

Este programa está dirigido a profesionales del sector, universitarios y estudiantes que deseen completar su formación en el área de la calidad y en particular en el sector alimentario, y responsables de seguridad alimentaria.

(*) Requisitos de acceso al curso y al diploma universitario: ninguno. No se requiere titulación alguna

PROGRAMA

Duración 375 horas.

Matrícula abierta todo el año

Programa a desarrollar en el plazo máximo de 4 meses.

(*) El programa incluye ejercicios y tareas evaluables por parte de los tutores-profesores, así como cuestionarios de evaluación tipo test

MÓDULO I. PRINCIPIOS Y REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (100 HORAS)

Unidad 1. Legislación. Codex alimentario y prerrequisitos (25 horas)

Tema 1. Introducción a la Seguridad Alimentaria

Tema 2: Definición de seguridad alimentaria y conceptos dentro de la seguridad alimentaria.

Tema 3. Legislación alimentaria, paquete de higiene, publicación y aplicación.

Tema 4. Legislación de carácter general de la seguridad alimentaria.

Tema 5. ¿Qué es el codex alimentarius?. Principios generales del codex alimentarius.

Tema 6. Prerrequisitos

Unidad 2. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (50 horas)

Tema 1. Manipulación de Alimentos.

1.-Riesgos para la salud por la manipulación de alimentos.

2.-Manipulación en la venta y compra de alimentos.

3.-Manipulación en la preparación de alimentos.

4.-El transporte de los alimentos.

5.-Condiciones estructurales e higiénicas de las instalaciones.

6.-Instrucciones y elementos de trabajo.

7.-Actitudes.

Tema 2. Prácticas correctas de higiene.

1.-Introducción.

2.-Condiciones higiénicas de los locales donde se preparan los alimentos.

3.-Condiciones higiénicas de los equipos y utensilios.

4.-Limpieza y desinfección.

5.-Lucha contra las plagas.

6.-Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

Tema 3. Directrices del Sistema APPCC

1. Introducción al APPCC

2. Principios y Etapas del APPCC

Caso Práctico. Control de los prerrequisitos y del APPCC a través de herramienta informática (Trazagest).

Unidad 3. Trazabilidad de los alimentos (25 horas)

Tema 1. Trazabilidad y ámbito de aplicación

Tema 2. Implantación del Sistema de trazabilidad en la industria alimentaria

Tema 3. Herramientas y soluciones para implementar la trazabilidad

Caso Práctico.

Modulo Resumen de Seguridad alimentaria: Repaso General de las tres unidades anteriores

MÓDULOS II. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (275 HORAS)

Unidad 1. Norma ISO 22000 (25 horas)

- Tema 1. Seguridad alimentaria.
- Tema 2. Campo de aplicación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Tema 3.. Requerimientos de documentación.
- Tema 4. Obligaciones y responsabilidades de la dirección. Liderazgo de equipos de la inocuidad de los alimentos.
- Tema 5. Comunicación.
- Tema 6. Emergencia alimentaria.
- Tema 7. Revisión por la dirección.
- Tema 8. Gestión de recursos.
- Tema 9. Metodología de control.
- Tema 10. Planificación y elaboración de productos inocuos.
- Tema 11. Gestión de no conformidades.
- Tema 12. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de alimentos.
- Tema 13 Aseguramiento de la conformidad a partes interesadas.
- Tema 14 ISO 22000 y su relación con la ISO 9001.

Unidad 2. Norma IFS (75 horas)

- Tema 1: Norma IFS, orígenes y objetivos que se persiguen.
- Tema 2: Principios en los que se basa la norma IFS.
- Tema 3: Principales requisitos, contenidos y postulados que persigue.
- Tema 4: Cuales son los apartados de la norma IFS.
- Tema 5: Pasos a seguir para obtener la certificación bajo esta norma.

Unidad 3. Norma BRC (75 horas)

- Tema 1: Norma BRC, orígenes y objetivos que se persiguen.
- Tema 2: Principios y objetivos en los que se basa la norma BRC.
- Tema 3: Estructura, requisitos y contenidos de la norma.
- Tema 4: Apartados propios de la norma BRC.
- Tema 5: Pasos a seguir para obtener la certificación bajo esta norma.

Unidad 4. Certificación de producto en el sector agroalimentario. Otras Normas y Protocolos I (50 horas)

- Tema 1. Certificación de sistemas y de producto agroalimentario
- Tema 2. Marcas de calidad privadas
- Tema 3. Eurepgap-globalgap
- Tema 4. Norma une 155001 producción controlada de cultivos protegidos.

Unidad 5. Certificación de producto en sector agroalimentario II (25 horas)

- Tema 1. Agricultura ecológica.
- Tema 2. Ganadería ecológica.
- Tema 3. Productos ecológicos

Unidad 6. Certificación de producto en el sector agroalimentario .Protocolos de las Figuras y Marcas de Calidad públicas III (25 horas)

- Tema 1. Marcas y figuras de calidad
- Tema 2. Requisitos generales para Organismos que certifican producto.
Norma UNE ISO 45011
- Tema 3. Denominación de Origen Protegidas
- Tema 4. Indicación Geográfica Protegida
- Tema 5. Otras marcas de Calidad o Garantía en el ámbito estatal.

PROFESORADO

PROJECT MANAGEMENT CONSULTORES

PM Consultores (www.pmconsultores.com) es una firma acreditada que gestiona proyectos de valor añadido en el sector de la consultoría y formación en el área profesional de la Calidad desde el año 1997, y cuyos orígenes proceden de la implantación de la organización americana “American Supplier Institute ASI” en España, cuya misión era ayudar a las organizaciones a satisfacer las necesidades de sus clientes a través de la investigación, la formación, las publicaciones y la implantación de técnicas sobre la Calidad Total.

A través de los proyectos, diseñados, planificados y desarrollados en equipo con el cliente, transmitimos conocimientos, técnicas y metodologías que le permitan gestionar el cambio y mejorar sus competencias. Para ello, el grupo Project Management cuentan con acreditados y cualificados profesionales, expertos en la dirección y animación de equipos de trabajo y en la aplicación de las más avanzadas técnicas y herramientas utilizadas en cada área de conocimiento.

En este Curso Técnico ponemos a disposición tutores cualificados, con titulaciones universitarias de grado superior con una amplia formación acreditada en la Calidad, el Medioambiente y la prevención de riesgos, y con una sólida y amplia experiencia en :

- la gestión, organización y excelencia empresarial
- la dinamización de equipos y participantes
- la consultoría y formación
- la implantación y mantenimiento de sistemas de gestión integrados
- la auditoria de sistemas de gestión certificados

METODOLOGÍA, MATERIAL DIDÁCTICO Y EVALUACIÓN

Este curso se imparte en la modalidad a distancia bajo metodología de aprendizaje E-Learning.

El Modelo de formación a distancia está basado en una combinación de una acción tutorial constante por parte del equipo docente y un autoaprendizaje basado en el empleo de recursos didácticos multimedia e interactivos.

La **acción tutorial** se desarrollará completamente a través del Aula Virtual de la Plataforma de aulaformacion.

El aula virtual también será el depositario de cuantas entregas se realicen de los contenidos teórico-prácticos del curso y de otra documentación complementaria (legislación, artículos,...) y de otros recursos informativos y de asesoramiento. Por ello, es necesario conectarse al Aula Virtual y realizar el seguimiento para el buen aprovechamiento del curso.

La formación a distancia se basa en un modelo de formación que no requiere la presencia física del alumno en una clase o centro de formación tradicional, lo que permite compatibilizar el aprendizaje con otras actividades, lo que le caracteriza por una gran flexibilidad en el desarrollo del curso. El alumno es quien establece sus horarios, el ritmo y el lugar de realización del curso, aunque dentro del Plan de Trabajo establecido. Por otro lado, se trata de un tipo de aprendizaje con un alto componente de autonomía que requiere la autoexigencia por parte del alumno y una buena planificación.

El autoaprendizaje es necesario a través del estudio y el trabajo individual.

MATERIAL DIDÁCTICO

Para ayudar al alumno, además de la acción tutorial, se pone a su disposición un material didáctico con una alta calidad formativa. Este material didáctico, se pone a disposición del alumno a través del aula virtual donde además del contenido teórico práctico en formato multimedia e interactivo se encontrará con otro material complementario, foros de discusión, talleres y tareas, módulos resumen y de ejercicios en formato multimedia e interactivo, y los test de evaluación.

La matrícula incluye: acceso al Aula Virtual de la Plataforma y entrega de CD ROM con los contenidos a la finalización (y su envío por correo postal).

EVALUACIÓN

Para la obtención del Certificado del curso será necesario superar las tareas propuestas satisfactoriamente y los test de las unidades didácticas respondiendo correctamente a un mínimo del 70% de las preguntas formuladas en cada test. Posibilidad de recuperación de las evaluaciones suspensas.

Cursos relacionados

Otros Cursos que pueden ser de tu interés:

- Experto en Gestión de Sistemas Integrados: Calidad, Medioambiente y Prevención.
- Experto en Gestión de la calidad empresarial.
- Experto en Gestión medioambiental.
- Técnico en Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001.
- Técnico en Gestión de la Seguridad de la Información y Protección de Datos.
- Técnico en Sistemas de Gestión de la Salud y Seguridad Laboral
- Coordinador de Obra en el sector de la construcción.



Luis Tapia Aneas. Director de Aulaformacion

«La mente que se ensancha con una nueva idea, nunca vuelve a su dimensión original.» (Alvin Moscow)

Grupo PM Consultores www.pmconsultores.com es una firma especializada en la gestión de proyectos de valor añadido en las áreas de la Calidad, Medioambiente y seguridad laboral; Gestión y Organización empresarial; Formación; Diseño y Comunicación; y Nuevas Tecnologías de la Información y Comunicación. Desde el año 2005 es socio y ha sido miembro de la Junta directiva de **CASLEMA**, Asociación de Empresas del Medioambiente de Castilla y León perteneciente a **FEAMA**, federación española de asociaciones de Medioambiente.

AULAFORMACION (Aula Formación Conocimiento e Innovación S.L.) es la empresa del Grupo PM Consultores especializada en la gestión de la formación y en la aplicación de las nuevas tecnologías de la información al sector del aprendizaje y de la educación.

AULAFORMACION tiene por misión ser su aliado en la Formación. Disponemos de conocimiento e innovación, que queremos transmitir a nuestros clientes, a través del aprendizaje y de la Formación Empresarial para generar competitividad, mejorar habilidades personales u desarrollar capacidades profesionales.

En AULAFORMACION ofrecemos a cada persona una solución especializada de formación a distancia para su futuro. Contribuimos a que todas las personas ejerzan su derecho a tener la posibilidad de formarse a lo largo de la vida, dentro y fuera del sistema educativo, con el fin de adquirir, actualizar, completar y ampliar sus capacidades, conocimientos, habilidades, aptitudes y competencias para su desarrollo personal y profesional.

Para ello como Centro de Enseñanza a distancia ofrecemos un amplio y variado abanico de cursos y titulaciones útiles para tu futuro profesional. Desde cursos que mejorarán tus capacidades y conocimientos para el desempeño en tu actual puesto de trabajo, hasta cursos que te prepararán para la obtención de una titulación profesional o programas master o de postgrado profesionalizantes que mejorarán el acceso a un puesto de trabajo.

Project Management Consultores S.A. es una firma acreditada que gestiona proyectos de valor añadido en el sector de la consultoría y formación en el área profesional de la Calidad y Medioambiente desde el año 1997.

**Experto en
Sistemas de gestión de la Calidad
y Seguridad alimentaria**

[QUIÉNES SOMOS]

A través de los proyectos, diseñados, planificados y desarrollados en equipo con el cliente, transmitimos conocimientos, técnicas y metodologías que le permitan gestionar el cambio y mejorar sus competencias. Para ello, el grupo Project Management cuentan con acreditados y cualificados profesionales, expertos en la dirección y animación de equipos de trabajo y en la aplicación de las más avanzadas técnicas y herramientas utilizadas en cada área de conocimiento.

En estos programas ponemos a disposición tutores cualificados, con titulaciones universitarias de grado superior con una amplia formación acreditada en la Calidad, el Medioambiente, la Seguridad laboral, Seguridad alimentaria y con una sólida y amplia experiencia en:

- la gestión, organización y excelencia empresarial
- la dinamización de equipos y participantes
- la consultoría y formación
- la implantación y mantenimiento de sistemas de gestión
- la auditoria de sistemas de gestión certificados

