

aulaformacion

CURSO UNIVERSITARIO DE ESPECIALIZACIÓN

PROGRAM ADVANCED

en el área de Seguridad Alimentaria

Con Prácticas Curriculares (500 horas)

online 100%



**Programa Certificado por
Universidad Europea Miguel de Cervantes**

www.calidadyformacionempresarial.es

Tel. 902 300 247

aulaformacion
FORMACIÓN A DISTANCIA ESPECIALIZADA

PM Project Management
CONSULTORES

Curso Universitario de Especialización: "PROGRAM ADVANCED EN EL ÁREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA"

¡INVIERTE EN TU FUTURO PROFESIONAL Y REALIZA PRÁCTICAS
CURRICULARES EN EMPRESAS!



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 puede otorgar validez a efectos de su participación o presentación en oposiciones, concursos oposición, concursos de méritos y otros procesos de selección (consultar bases). 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, pudiendo ser válidos a los requisitos exigidos por las comisiones de baremación (consultar bases específicas de cada convocatoria).

DIPLOMAS Y CERTIFICACIÓN ACADÉMICA

A la finalización de este curso universitario de especialización, el alumno, una vez superadas con aptitud las pruebas, recibirá un Título emitido por AULAFORMACION y Diploma acreditativo expedido por la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) con reconocimiento de créditos universitarios ECTS.



PRÁCTICAS CURRICULARES EN EMPRESAS

Este Curso Universitario de especialización incorpora una **asignatura obligatoria de Prácticas Curriculares en empresas**.

Dichas prácticas serán realizadas mediante la firma de Convenio de Cooperación Educativa entre la UEMC, AULAFORMACION como centro colaborador adscrito a la Universidad, la Empresa de acogida y el alumno, al amparo de la legislación vigente (Real Decreto 592/2014, de 11 de julio, por el que se regulan las prácticas externas de los estudiantes universitarios o la legislación que la sustituya y/o complemente).

La duración de la práctica será de **500 horas de duración**, a realizar en una o varias empresas, para una duración mínima de **3 meses** y máxima de 12 meses.

El proceso de tramitación, gestión, seguimiento y evaluación del convenio de prácticas es completamente **gratuito**.

La realización de la práctica es **obligatoria** para el alumno siendo éste el encargado de la búsqueda de la empresa receptora de la práctica, la cual quedará **recogido en el correspondiente Título o Diploma académico**.

El Curso Universitario, conforme a los requisitos establecidos en el RD 592/2014, habilita a la realización de prácticas que estén vinculadas a las **competencias básicas, genéricas y/ específicas** que se ofertan en este programa académico.

Los riesgos inherentes de la responsabilidad civil de la práctica están cubiertos por póliza de seguro suscrito por la Escuela.

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 la **competencia general** de su aplicación en el desarrollo de sistemas de seguridad alimentaria (diseño, implantación y mantenimiento).

Este **Curso Universitario de Especialización** 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

Precio oficial: 695 euros.

Precio becado: 495 euros (*)

Precio becado (pack 2): 695 euros (1)

Incluido en el precio las tasas académicas universitarias.

Incluye acceso al Aula Virtual de la Plataforma y acceso permanente a los contenidos posterior a la finalización del curso.

(*) El "precio becado" es una medida de la UEMC y AULAFORMACION para favorecer la empleabilidad y la inserción laboral de sus alumnos.

(1) Pack 2: precio conjunto con la matrícula en otro curso universitario de especialización: para un total de 1.000 horas de prácticas (2 cursos)

Matrícula abierta todo el año.

DESTINATARIOS

Este programa está dirigido a futuros 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 futuros responsables de seguridad alimentaria.

▪ Requisitos de acceso al curso y al diploma universitario: Personas mayores de edad que quieran formarse para un desarrollo profesional. No se requiere titulación alguna.

PROGRAMA

Programa de 1.000 horas (40 ECTS):
500 horas de teoría (20 ECTS)
500 horas de prácticas (20 ECTS)

Matrícula abierta todo el año

Duración

Programa a desarrollar en el plazo mínimo de 3 meses y máximo de 12 meses.

BLOQUE I: COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Módulo I. Principios y requisitos de aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria

Unidad 1. Legislación. Codex alimentario y prerrequisitos
Unidad 2. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control
Unidad 3. Trazabilidad de los alimentos

Módulo II. Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad alimentaria

Unidad 1. Norma ISO 22000
Unidad 2. Norma IFS
Unidad 3. Norma BRC
Unidad 4. Certificación de producto en el sector agroalimentario I. Otras Normas y Protocolos
Unidad 5. Certificación de producto en sector agroalimentario II
Unidad 6. Certificación de producto en sector agroalimentario III. Protocolos de las Figuras y Marcas de Calidad

BLOQUE IV. PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Módulo I. Prácticas en empresas

Unidad 1. Prácticas académicas curriculares en empresas (500 horas)

Módulo II. Seguridad laboral (obligatorio al inicio de las prácticas)

Unidad 1. Prevención de Riesgos Laborales (curso básico)

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

PROGRAMA DETALLADO

BLOQUE I: COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Módulo I. Principios y requisitos de aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria

Unidad 1. Legislación. Codex alimentario y prerrequisitos

1. Introducción a la Calidad y Seguridad Alimentaria
- 2: Definición de seguridad alimentaria y conceptos dentro de la seguridad alimentaria.
3. Legislación alimentaria, paquete de higiene, publicación y aplicación.
4. Legislación de carácter general de la seguridad alimentaria.
5. ¿Qué es el codex alimentarius?. Principios generales del codex alimentarius.
6. Prerrequisitos

Unidad 2. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control

1. Manipulación de Alimentos
2. Prácticas correctas de higiene
3. Directrices del Sistema APPCC

Unidad 3. Trazabilidad de los alimentos

1. Trazabilidad y ámbito de aplicación
 2. Implantación del Sistema de trazabilidad en la industria alimentaria
 3. Herramientas y soluciones para implementar la trazabilidad
- Módulo II. Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad alimentaria

Módulo II. Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad alimentaria

Unidad 1. Norma ISO 22000

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

Unidad 2. Norma IFS

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

Unidad 3. Norma BRC

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

Unidad 4. Certificación de producto en el sector agroalimentario I. Otras Normas y Protocolos

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

Unidad 5. Certificación de producto en sector agroalimentario II

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

Unidad 6. Certificación de producto en sector agroalimentario III. Protocolos de las Figuras y Marcas de Calidad

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

BLOQUE II. PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Módulo I. Prácticas en empresas

Unidad 1. Prácticas académicas Curriculares (500 horas)

Módulo II. Seguridad Laboral

Prevención de Riesgos Laborales (curso básico)

Unidad 1: Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo.

Tema 1: El trabajo y la Salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo

- 1.1. Introducción.
- 1.2. El trabajo y la salud.

Tema2: Daños derivados de trabajo. Los Accidentes de Trabajo y las Enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo.

- 2.1. Los riesgos laborales
- 2.2. Consecuencias de los riesgos

Tema 3: Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia.

- 3.1. Introducción
- 3.2. Derechos y deberes básicos
- 3.3. Las directivas comunitarias
- 3.4. La legislación básica aplicable.
- 3.5. Resumen

Unidad 2: Riesgos generales y su prevención.

Tema 1: Riesgos ligados a las condiciones de Seguridad

- 1.1. Introducción
- 1.2. El lugar y la superficie de trabajo
- 1.3. Las herramientas
- 1.4. Las máquinas
- 1.5. La electricidad
- 1.6. Los incendios
- 1.7. Almacenamiento, manipulación y transporte
- 1.8. La señalización
- 1.9. Trabajos de mantenimiento
- 1.10. Resumen

Tema2: Riesgos ligados al medio-ambiente de trabajo.

- 2.1. Introducción
- 2.2. La exposición laboral a agentes químicos
- 2.3. La exposición laboral a agentes físicos
- 2.4. La exposición laboral a agentes biológicos
- 2.5. La evaluación del riesgo
- 2.6. El control del riesgo
- 2.7. Resumen

Tema 3: La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.

- 3.1. Introducción
- 3.2. La carga de trabajo
- 3.3. La carga física
- 3.4. La carga mental
- 3.5. La fatiga
- 3.6. La insatisfacción laboral
- 3.7. Resumen

Tema 4: Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual

- 4.1. Introducción
- 4.2. La protección de la seguridad y salud de los trabajadores en el trabajo
- 4.3. La protección colectiva
- 4.4. La protección individual
- 4.5. Clasificación de los equipos de protección individual. Formas de protección
- 4.6. Resumen

Tema 5: Nociones básicas de actuación en emergencias y evaluación

- 5.1. Introducción

- 5.2. Situación de emergencia
- 5.3. Tipos de accidentes graves
- 5.4. Clasificación de las situaciones de emergencia
- 5.5. Organización de emergencias
- 5.6. Actuaciones en un plan de emergencias inferior
- 5.7. Información de apoyo para la actuación de emergencia
- 5.8. Simulacros
- 5.9. Resumen.

Tema 6: Primeros auxilios

- 6.1. Introducción
- 6.2. Los primeros auxilios
- 6.3. La carga física
- 6.4. Activación del sistema de emergencia
- 6.5. Los eslabones en la cadena de socorro
- 6.6. Socorrismo laboral
- 6.7. Resumen

Tema 7: El control de la salud de los trabajadores.

- 7.1. Introducción
- 7.2. La vigilancia de la salud
- 7.3. La vigilancia de la salud de los trabajadores en el marco de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- 7.4. Objetivos de la vigilancia de la salud
- 7.5. Las técnicas de la vigilancia de la salud
- 7.6. Integración de los programas de vigilancia de la salud en el programa de prevención de riesgos laborales
- 7.7. Resumen

Unidad 3: Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos.

Tema 1: Organización del trabajo preventivo: “rutinas” básicas.

- 1.1. Introducción
- 1.2. La gestión de la prevención de los riesgos laborales
- 1.3. El sistema de gestión de la prevención de riesgos laborales
- 1.4. Modalidades de recursos humanos y materiales para el desarrollo de actividades preventivas
- 1.5. Resumen

Tema 2: Organismo públicos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo

- 2.1. Introducción
- 2.2. Instituciones y organismos internacionales
- 2.3. Organismos nacionales
- 2.4. Organismos de carácter autonómico
- 2.5. Resumen

PROFESORADO

En este Curso universitario de especialización ponemos a disposición tutores cualificados, con titulaciones universitarias de grado superior con una amplia formación acreditada en la Calidad, Seguridad alimentaria, Medioambiente y 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

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 auto-exigencia 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 acceso permanente a los contenidos a la finalización.

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 Universitarios de especialización con prácticas

Otros Cursos que pueden ser de tu interés con prácticas curriculares:

- Program Advanced en Liderazgo, Capacidades directivas, profesionales
- Program Advanced en Desarrollo del Talento Digital
- Program Advanced en el área de Recursos Humanos
- Program Advanced en el área de Docencia y Formación
- Program Advanced en el área de Gestión Comercial y Ventas
- Program Advanced en el área de Marketing
- Program Advanced en el área de Marketing Digital y Social Media
- Program Advanced en el área de Diseño, Contenidos y Comunicación Digital
- Program Advanced en el área de Comercio y Marketing Internacional
- Program Advanced en el área Económica y Administrativa
- Program Advanced en el área de Proyectos
- Program Advanced en el área de Calidad: gestión de la Calidad
- Program Advanced en el área de Calidad: Metodologías de la Calidad
- Program Advanced en el área de Medioambiente
- Program Advanced en el área de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Program Advanced en el área de Seguridad Alimentaria
- Program Advanced en el área de Proyectos de Software
- Program Advanced en el área de Cumplimiento Normativo
- Program Advanced en el área de Diseño Técnico
- Program Advanced en el área de Innovación y Desarrollo



Luis Tapia Aneas. Director de Aulaformacion

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

La Escuela de Calidad y Formación Empresarial es una iniciativa promovida por **AULAFORMACION** como **Centro colaborador de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC)**, y empresa especializada en la impartición de formación a distancia a través de metodologías e-learning. Compuesta de un grupo de profesionales en los ámbitos académico y empresarial, que tiene por misión la formación en nuevas profesiones emergentes en los ámbitos de la Calidad, la Gestión, y de la Innovación empresarial.

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 es Centro Colaborador de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) desde el año 2011.

Grupo PM Consultores www.pmconsultores.com es una firma especializada en la gestión de proyectos de valor añadido en las áreas de la Gestión y Organización empresarial.

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.

La Escuela de Calidad y Formación Empresarial en la impartición de sus programas y cursos universitarios de especialización persigue la **formación en competencias** y la transformación y la **adaptación al cambio** de los diferentes perfiles profesionales, mediante la incorporación de nuevas tendencias de gestión y organización empresarial, y nuevas metodologías y herramientas.

Todos nuestros cursos están diseñados e impartidos por profesionales que trabajan en el sector de la Calidad, la Organización empresarial, la Consultoría y la Formación Empresarial y se imparten en la modalidad a distancia bajo metodología de aprendizaje E-Learning, basada en una combinación de una acción tutorial constante y un autoaprendizaje basado en el empleo de recursos didácticos multimedia e interactivos.

En todo momento, el alumno en el seguimiento de la formación impartida contará con soporte y ayuda de personal cualificado, tanto en los aspectos académicos y formativos (tutorización), como de coordinación y gestión administrativa, como en el uso y aprovechamiento de los recursos y del material que se sigue e imparte en la plataforma e-Learning.

Por último, la **Escuela de Calidad y Formación empresarial** como medida para potenciar la inserción e integración de sus alumnos al Mercado laboral complementa en sus programas formativos con la realización de **Prácticas en empresas**, con carácter voluntario. Aulaformación y la UEMC otorgan a todos aquellos que se matriculen en estos cursos con prácticas una beca de reducción de precio (precio becado).