

TÉCNICO EN SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

aulaformacion

ONLINE

Programa Certificado por

UEMC

Universidad Europea
Miguel de Cervantes

630 120 516

Datos generales del curso TÉCNICO EN SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

¡INVIERTE EN TU FUTURO PROFESIONAL!

Imprescindible para la formación y cualificación de profesionales y responsables del control de la seguridad e higiene en productos y establecimientos alimentarios



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 EN EMPRESAS

Este Curso Universitario de especialización da opción a la persona matriculada a la realización de prácticas no laborales en una empresa. **Consultar.**

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

La realización de la práctica es **opcional y voluntaria** para el alumno siendo éste el encargado de la búsqueda de la empresa receptora de la práctica.

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

DESCRIPCIÓN

En este **Curso Universitario de Especialización** se presenta al alumno el escenario general de la Tecnología y gestión de los alimentos en el marco de la seguridad alimentaria para dar cumplimiento a la legalidad vigente en materia higiénico sanitaria, y conocer las claves en la elaboración de los alimentos para ganar vida útil, y producir alimentos inocuos.

El programa además presenta las normas, requisitos y controles de necesarios que deben ser tenidos en cuenta por su repercusión en la seguridad alimentaria en todos los establecimientos de la cadena alimentaria.

Capacita a los alumnos a diseñar e implantar un sistema de gestión de riesgos y peligros APPCC ajustado a las necesidades sectoriales de una industria o posición dentro de la cadena alimentaria (determinación de los puntos críticos, criterios, tolerancias y procedimientos sectoriales, así como legislación específica sectorial). Implantar y gestionar la Trazabilidad en la cadena alimentaria e implantar prácticas correctas que orienten y ayuden en primer lugar a producir alimentos que no causen problemas de salud en general y especialmente en aquellas personas aquejadas de alergias y/o intolerancias alimentarias. Así como, evaluar y gestionar los riesgos de contaminación por alérgenos.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

Los resultados del aprendizaje son:

- Identificar los métodos y claves en la elaboración de los alimentos para alargar su vida útil.
- Conocer cómo integrar los requisitos de cumplimiento de las normas en un único Sistema de Gestión.
- Definir la seguridad alimentaria y su campo de aplicación.
- Conocer los diferentes tipos de legislación que se pueden aplicar en la industria alimentaria.
- Conocer la legislación de carácter general relacionada con la seguridad alimentaria.
- Conocer los principios del Codex Alimentarius.
- Identificar los prerrequisitos de las industrias alimentarias y establecer planes de control.
- Conocer el origen y la transmisión de la contaminación y las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Conocer y aplicar los principios del sistema APPCC.
- Conocer y aplicar unas buenas prácticas higiénicas.
- Conocer legislación en materia de higiene y alimentos.
- Conocer y aplicar los requisitos legales recogidos en el Reglamento 178/2002 relativo a la trazabilidad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria (producción, transformación y distribución).
- Conocer la información que debe encontrarse disponible en el sistema y los registros de trazabilidad para el control oficial de la autoridad sanitaria.
- Adquirir conocimientos para la implantación y gestión de un sistema de trazabilidad.
- Identificar los alérgenos que están presentes en los alimentos.
- Conocer los diferentes tipos de alergias e intolerancias alimentarias.
- Interpretar correctamente las etiquetas de los alimentos que contienen alérgenos. Conocer buenas prácticas de manipulación y elaboración de alérgenos. Aprender a realizar una gestión adecuada de alérgenos en el establecimiento, incorporar buenas prácticas de manipulación de alimentos destinados a personas que sufran una alergia/intolerancia alimentaria y prevenir contaminaciones cruzadas.
- Conocer las obligaciones (y sanciones) a las que se enfrentan los establecimientos que no cumplan con el reglamento europeo 1169/2011. o carta y se evite la presencia accidental de los alérgenos.
- Conocer los diferentes elementos y aspectos críticos que intervienen en la planificación y gestión de alérgenos.

PRECIO

Precio oficial: 495 euros.

Precio becado: 350 euros (*)

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

(*) El Precio con beca, además de lo anterior, incluye la opción a la realización de las Prácticas en empresa. El "precio becado" es una medida de la UEMC y AULAFORMACION para favorecer la empleabilidad y la inserción laboral de sus alumnos.

Matrícula abierta todo el año.

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

DESTINATARIOS

Estos estudios están dirigidos a personas y profesionales interesados en la gestión y control de la seguridad e higiene en establecimientos de la cadena alimentaria.

Especialmente dirigido a responsables de gestión de la calidad y del control de la 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

Duración 250 horas (10 ECTS)

Matrícula abierta todo el año

Programa a desarrollar en el plazo mínimo de 5 semanas. Máximo 6 meses.

A) BLOQUE DE COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:**UNIDAD 1. ELABORACIÓN, CONSERVACIÓN Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS**

1. La elaboración de alimentos.
2. Microbiología y alargamiento de la vida de los alimentos
3. Alteraciones de los alimentos y alargamiento de la vida útil
4. Cambios en el entorno del alimento y alargamiento de la vida útil
5. Calidad y Control

UNIDAD 2. ASEGURAMIENTO DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. PAQUETE DE HIGIENE. PRE-REQUISITOS

1. Introducción a la seguridad alimentaria
2. Definición y conceptos de seguridad alimentaria
3. Legislación alimentaria, publicación y aplicación
4. Legislación de carácter general de la seguridad alimentaria
5. El Codex alimentarius. Principios generales
6. Planes de Prerrequisitos

UNIDAD 3. FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Manipulación de Alimentos.
2. Prácticas correctas de higiene.

UNIDAD 4. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - APPCC-

1. Directrices del Sistema APPCC
2. Casos prácticos

UNIDAD 5. GESTIÓN Y CONTROL DE ALÉRGENOS

1. Alérgenos y alergias alimentarias
2. Legislación y obligaciones de las empresas
3. La gestión de alérgenos en la empresa

UNIDAD 6. TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Introducción: Plan de trazabilidad
2. Implantación del sistema de trazabilidad en la industria alimentaria
3. Sistema de gestión de la trazabilidad: modelos

B) BLOQUE DE COMPETENCIAS PERSONALES -Opcional (*)-

(*) Complemento del Programa, para quienes opten y realicen prácticas no laborales

Módulo. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (Obligatorio)

1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo
2. Riesgos generales y su prevención
3. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos

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

PROFESORADO

En este Curso Universitario de especialización ponemos a disposición tutores cualificados, con titulaciones universitarias de grado superior con una amplia formación acreditada en el área de la Calidad y Seguridad alimentaria y organización empresarial, 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 de sistemas de gestión y de procesos y procedimientos en las organizaciones
- la aplicación de técnicas y herramientas utilizadas en el área de conocimiento.

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 multiformato (videos, recursos interactivos, pdf...) 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 multiformato (videos, recursos interactivos, pdf...) 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 relacionados

Otros Cursos que pueden ser de tu interés para tu especialización en el área de:

Gestión integral

- [Máster en ingeniería y gestión de la Calidad \(UEMC\)](#)
- [Máster en gestión de la calidad y sistemas de seguridad alimentaria \(UEMC\)](#)
- [Experto Universitario en sistemas de seguridad alimentaria \(UEMC\)](#)
- [Experto Universitario en gestión, calidad y salud medio ambiental \(UEMC\)](#)
- [Experto Universitario en gestión de la seguridad y salud laboral \(UEMC\)](#)
- [Experto Universitario en prevención de riesgos laborales en centros sanitarios \(UEMC\)](#)
- [Experto Universitario en protección de datos en el ámbito sanitario](#)
- [Master en Responsabilidad Social Corporativa y Desarrollo Sostenible](#)
- [Master en Gestión de la Calidad y Sistemas Integrados](#)
- [Master en Gestión Medioambiental y Desarrollo Sostenible](#)
- [Master en Gestión de la Calidad y Seguridad en la Industria Alimentaria](#)
- [Master en Lean Manufacturing](#)
- [Técnico en Sistema de gestión de la Calidad ISO 9001](#)
- [Técnico en gestión Medioambiental ISO 14001](#)
- [Técnico en gestión de la Salud y Seguridad laboral](#)
- [Técnico en Gestión de riesgos empresariales y Compliance](#)
- [Técnico en gestión de la Seguridad de la Información y de la Protección de Datos](#)
- [Técnico en Lean Manufacturing](#)
- [Técnico en Mejora de procesos y solución de problemas](#)
- [Técnico en Lean Six Sigma: mejora continua y de procesos a través de Lean Six Sigma](#)
- [Técnico en Metodologías de la Calidad para mandos](#)
- [Técnico en Metodologías avanzadas de la calidad para ingenieros](#)
- [Técnico en Sostenibilidad y economía circular](#)
- [Program advanced en Metodologías y herramientas de la calidad total \(TQM\)](#)
- [Program advanced en Gestión de la Calidad y Excelencia Empresarial](#)
- [Program advanced en Sistemas Integrados de Gestión \(SIG\): calidad, medioambiente y prevención](#)
- [Program advanced en Gestión Medioambiental](#)
- [Program advanced en Gestión medioambiental, sostenibilidad y economía circular](#)
- [Program advanced en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria](#)



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.

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).