



**ESIBE** ESCUELA  
IBEROAMERICANA  
DE POSTGRADO



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



# FORMACIÓN ONLINE

## Maestría Internacional en Seguridad Alimentaria



## ESIBE Formación Online



ESIBE se basa en una  
metodología  
completamente a la vanguardia  
educativa

### **SOBRE ESIBE**

ESIBE nace del afán por crear un punto de encuentro entre Europa, en concreto Latinoamérica.

A raíz de este reto, desarrollamos una nueva oferta formativa, marcada por en línea y unos contenidos de gran calidad que te permitirán obtener los conocimientos que necesitas para especializarte en tu campo.

Además, hemos diseñado para ti un campus con la última tecnología en sistemas que recoge todos los materiales que te serán útiles en tu adquisición de nuevas

Las Titulaciones acreditadas por ESIBE pueden certificarse con la Apostilla (Certificación Oficial de Carácter Internacional que le da validez a las Titulaciones en más de 160 países de todo el mundo).

Hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado puede superar de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que cubrimos todas las áreas del saber y, con la garantía de aprender las habilidades y conocimientos realmente demandados en el mercado laboral.

Nuestro centro forma parte del grupo educativo Euroinnova, líder en el sector gracias a su contenido de calidad e innovadora metodología con 20 años de experiencia. ESIBE cuenta con el respaldo de INESEM, reconocida escuela de negocios Euroinnova, centro formativo con más de 300.000 alumnos de los cinco continentes. Además, ESIBE imparte formaciones avaladas por Universidades de prestigio como Universidad Nebrija, Universidad Europea Miguel de Cervantes o Universidad E-Campus.

No somos solo una escuela, somos el lugar ideal donde formarte.

## Maestría Internacional en Seguridad Alimentaria



**DURACIÓN:**  
1.500 horas



**MODALIDAD:**  
Online



**PRECIO:**  
A consultar  
(Sujeto a política de becas)

**CENTRO DE FORMACIÓN:**

**ESIBE**  
Escuela Iberoamericana de Postgrado



## Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Seguridad Alimentaria con 600 horas expedida por Escuela Iberoamericana ESIBE

Una vez finalizada la formación, el alumnado recibirá por parte de ESIBE vía correo postal, la titulación que acredita con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, su duración, el nombre y DNI, el nivel de aprovechamiento que superación de las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de las instituciones que formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional a Distancia de la UNESCO)



**ESIBE**  
ESCUELA IBEROAMERICANA  
DE POSTGRADO

**ESIBE**  
Escuela Iberoamericana de Postgrado  
Como Escuela de Negocios de Formación Superior de Postgrado  
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**  
con número de documento: XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Acción Formativa**  
de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de ESIBE  
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX

Con un nivel de aprovechamiento (CALIFICACIÓN)

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección académica

Firma de alumno/a

Centro Asociado  
INTERNACIONAL COMERCIAL  
EN DISTANCIA EDUCATION  
INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

ISO 9001 ISO 27001 ISO 14001 AENOR

## Descripción

Si tiene interés en el entorno de la seguridad alimentaria y desea desenvolverse de manera profesional en este ámbito 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 la teoría-teórica-práctica, una concienciación sobre las medidas de seguridad y una aplicación de prácticas saludables con efectividad hacia el consumidor/cliente.

## Objetivos

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

## A quién va dirigido

La Maestría en Seguridad Alimentaria ISO 9001, ISO 19011, ISO 22000, BRC e IFS está dirigida a profesionales que desearían 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.

## Materiales Didácticos

El alumn@ recibe un email con las Claves de Acceso al CAMPUS VIRTUAL en el que va a poder acceder el contenido didáctico, así como las evaluaciones, vídeos explicativos, etc. así como a contactar con el 1 línea quien le va a ir resolviendo cualquier consulta o duda que le vaya surgiendo tanto por email, chat, telefono, etc.

## Formas de Pago

- Tarjeta,
- Paypal

Otros: Otras formas de pago adaptadas a cada país a través de la plataforma de pago Ebanx.

Llama al teléfono  
**(+34) 958 99 19 19** e infórmate  
de los pagos a plazos sin  
intereses que hay disponibles



## Financiación

En ESIBE, tu aprendizaje es lo más importante. Por eso, hemos desarrollado contenidos, así como una innovadora en sistemas e-Learning con la que trabajarás para adquirir tus nuevos conocimientos con el nuestro claustro especializado en la materia. Te proporcionamos nociones imprescindibles para el desarrollo de tu actividad de tu ámbito.

Nuestro objetivo es convertirte en un profesional altamente cualificado, capaz de desempeñar las tareas propias de un puesto de responsabilidad en el sector.

## Nuestra Metodología

En ESIBE, tu aprendizaje es lo más importante. Por eso, hemos desarrollado contenidos, así como una plataforma innovadora en sistemas e-Learning con la que trabajarás para adquirir tus nuevos conocimientos con el respaldo de nuestro claustro especializado en la materia. Te proporcionamos nociones imprescindibles para el desarrollo de la actividad de tu ámbito. Nuestro objetivo es convertirte en un profesional altamente cualificado, capaz de desempeñar las tareas propias de un puesto de responsabilidad en el sector.



## 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.



## Por qué estudiar en ESIBE



### Formación en Línea

Organiza tu propio tiempo.



### Apostilla de la Haya

Certifica tu titulación en países extranjeros.



### Calidad Europea

Formación especializada.



### Contenido Actualizado

Revisamos de forma continua nuestro temario.



### Campus Virtual

Plataforma con los últimos desarrollos del sector e-Learning.



### Amplia Oferta Formativa

Encuentra la formación que se adapta a ti.

## Valores ESIBE



### Compromiso

En ESIBE, nuestros alumnos son lo más importante y, comiences tu formación con nosotros estaremos a tu lado para lograr tu máximo desarrollo profesional y personal.



### Excelencia

Nuestros contenidos son de máxima calidad, ofreciéndote una oportunidad única de formación y crecimiento que te permitan alcanzar puestos de gran responsabilidad en tu sector.



### Unidad

Juntos, somos mucho más fuertes. Detrás de ESIBE hay un equipo multidisciplinar que suma sus fuerzas para conseguir sinergias que beneficien de forma directa a nuestros alumnos.



### Adaptabilidad

Queremos facilitarte tu aprendizaje, por eso, tú marca tu propio ritmo.



### Innovación

ESIBE se sustenta en una cultura con un carácter innovador y diferenciado, promoviendo el desarrollo y uso de nuevas tecnologías para el estudio y aprendizaje.



### Flexibilidad

Tu tiempo es valioso para nosotros y, con el fin de que puedas compaginar tu formación, te proporcionamos la flexibilidad que necesitas, pudiendo realizar tu formación en cualquier momento del día.

## 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**

- 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 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 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.- Auditoría 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 estas 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 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

## **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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC**

- 1.Norma BRC Versión 9

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO**

- 1.El compromiso de la dirección
- 2.Requisitos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC**

- 1.El Codex alimentarius

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD 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 monitoreo de desempeño de proveedores y materias primas
- 6.Especificaciones
- 7.Acciones 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 de los alimentos
- 3.Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas
- 4.Estructura del edificio, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento
- 5.Servicios: 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, procesamiento 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. Envío y transporte

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DEL PRODUCTO**

- 1. Diseño y desarrollo del producto
- 2. Etiquetado del producto
- 3. Gestión de alérgenos
- 4. Autenticidad, declaraciones y cadena de custodia del producto
- 5. Envasado del producto
- 6. Inspección del producto y análisis en el laboratorio
- 7. Liberación de producto
- 8. Alimentos para mascotas
- 9. Conversión primaria animal

#### **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. Vestimenta de protección: personal o personas que visiten las zonas de producción

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

- 1. Diseño de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas de alto riesgo, alto cuidado y alto cuidado del ambiente
- 2. Estructura del edificio en zonas de alto riesgo y alto cuidado
- 3. Equipos y mantenimiento en zonas de alto riesgo y alto cuidado
- 4. Instalaciones para el personal en las zonas de alto riesgo y alto cuidado
- 5. Limpieza e higiene en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales
- 6. Ropa de protección en las zonas de alto riesgo, alto cuidado

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 12. REQUISITOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS MERCADEADOS**

- 1. Plan de seguridad alimentaria: APPCC
- 2. Aprobación y seguimiento de fabricantes o envasadores de productos alimentarios mercadeados
- 3. Especificaciones
- 4. Inspección del producto y análisis en el laboratorio
- 5. Legalidad del producto
- 6. Trazabilidad

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 13. CÓMO OBTENER LA CERTIFICACIÓN EN LA NORMA BRC**

1. Proceso de obtención de certificación
2. Requisitos Generales de Auditoría
3. Protocolo de Auditoría

## **PARTE 4. IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA**

### **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
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 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 SIST**

1. Requisitos que establece la Norma
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

## **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 (rastreadabilidad) 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 ALIMENT.**

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**

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