

Master En Calidad Alimentaria + Master En Seguridad Y Trazabilidad Alimentaria



ÍNDICE

1 | Somos Educa Business School

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Educa Business School

7 | Programa Formativo

8 | Temario

9 | Contacto

SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

EDUCA Business School es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

Educa Business School se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



BY EDUCA EDTECH

Educa Business School es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



Master En Calidad Alimentaria + Master En Seguridad Y Trazabilidad Alimentaria



DURACIÓN
1200 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master En Calidad 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 - Titulación de Master En Seguridad Y Trazabilidad 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



EDUCA BUSINESS SCHOOL

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Educa Business School.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX/XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

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

Firma del Alumno/a
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica
NOMBRE DE AREA MANAGER



Con el Votado Colegiado, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (Plan Propio) (Resolución 10/07)

Descripción

Este Master en Calidad Alimentaria le ofrece una formación especializada en la materia. Este Master en Calidad + Medioambiente + Seguridad Alimentaria le ofrece una formación especializada en la materia. La formación en Gestión de Sistemas Integrados supone un elemento fundamental para las organizaciones que ofrecen un servicio basado en la calidad y la excelencia empresarial. A través de Este Master en Calidad + Medioambiente + Seguridad Alimentaria el alumno obtendrá los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para la implantación y gestión de Sistemas Integrados de la Calidad, Medioambiental y Seguridad Alimentaria. Este Master en Seguridad y Trazabilidad Alimentaria le ofrece una formación especializada en la materia. 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. Gracias al curso, el alumno alcanzará una visión global y completa compuesta por el compendio de funciones y conceptos que rodean el ámbito de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos. Nos acercamos a la concienciación de todos los profesionales del ámbito alimentario de la importancia de su labor, de sus buenas prácticas, ya que de ellos depende, en gran medida, que se extienda la seguridad alimentaria en la población.

Objetivos

- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.
- Identificar los peligros y puntos de control críticos.
- Mejorar las medidas higiénicas en la manipulación de alimentos.
- Dotar a los alumnos de los conocimientos básicos en relación a la Calidad, así como acerca de la Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad según la Norma Internacional UNE

- EN
- ISO 9001:2015.
- Adquirir los conocimientos necesarios para aplicar la norma para la calidad alimentaria ISO 22.000:2005.
- Proporcionar las nociones necesarias para la Gestión Medioambiental según la UNE
- EN
- ISO
- 14001.
- Conocer en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, las enfermedades que se transmiten a través del mal uso o trato de los alimentos, todo ello centrándonos en el marco normativo vigente que avala todo tipo de actuaciones adecuadas para el mantenimiento de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos.
- Capacitar a los alumnos para la realización de las auditorías internas anuales en Gestión de la Calidad y Medioambiental.

Para qué te prepara

Este Master en Calidad Alimentaria está dirigido a todos aquellos profesionales de esta rama profesional. Además este máster en Calidad + Medioambiente + Seguridad Alimentaria está dirigido a Profesionales interesados en actualizar y profundizar sus conocimientos en la gestión directiva eficaz. Titulados superiores interesados en el ámbito del sector alimentario. Asesores o consultores de calidad y gestión integrada. En general a cualquier persona interesada en formarse en materia de calidad y gestión de sistemas integrados.

A quién va dirigido

Este Master en Calidad Alimentaria le prepara para conseguir una titulación profesional. Este Master en Calidad + Medioambiente + Seguridad Alimentaria proporciona a los alumnos los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para la implantación y gestión de Sistemas Integrados de la Calidad, Medioambiental y Seguridad Alimentaria, así como para realizar las auditorías internas anuales en cualquier tipo de industria alimentaria. Este Master en Seguridad y Trazabilidad Alimentaria le prepara para conseguir una titulación profesional. A través de Este Master el alumno conocerá en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, las enfermedades que se transmiten a través del mal uso o trato de los alimentos (legionelosis, por ejemplo), todo ello centrándonos en el marco normativo vigente que avala todo tipo de actuaciones adecuadas para el mantenimiento de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos. Conoceremos cómo se llevan a cabo las buenas prácticas en torno a la limpieza y desinfección, así como las claves para la implantación y mantenimiento de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Salidas laborales

Directivos y trabajadores de empresas del sector alimentario y profesionales del control de calidad y auditoría en general. Empresas alimentarias, hostelería, cocina, restaurantes, empresas hortofrutícolas, etc.

TEMARIO

1. CURSO 1: MASTER EN CALIDAD ALIMENTARIA

PARTE 1. GESTIÓN DE LA CALIDAD (ISO 9001:2015-ISO 19011)

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 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. GESTIÓN Y AUDITORÍA MEDIOAMBIENTAL. UNE-EN-ISO-14001

MÓDULO 1. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL UNE-EN-ISO 14001:2015

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA ISO-14001

1. ¿Qué es la ISO 14001?
2. Modelo de la ISO 14001

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

1. Introducción a la gestión medioambiental
2. ¿Qué es la gestión ambiental?
3. Opciones para implantar un SGMA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SENSIBILIZACIÓN. POR QUÉ Y PARA QUÉ DE LA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

1. Razones para implantar en una empresa un SGMA
2. Beneficios de la implantación de un SGMA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

1. Guía para la aplicación de la Norma UNE-EN-ISO 14001
 1. - Preguntas clave antes de la aplicación del sistema de gestión
 2. - Programación del diseño e implantación del sistema de gestión
2. Referencias normativas

3. Términos y definiciones
4. Contexto de la organización
 1. - Comprensión de la organización y de su contexto
 2. - Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas
 3. - Determinación del alcance del sistema de gestión ambiental
 4. - Sistema de gestión ambiental
5. Liderazgo
 1. - Liderazgo y compromiso
 2. - Política ambiental
 3. - Roles, responsabilidades y autoridades en la organización
6. Planificación
 1. - Acciones para tratar riesgos asociados con amenazas y oportunidades
 2. - Objetivos ambientales y planificación para lograrlos
7. Apoyo
 1. - Recursos
 2. - Competencia
 3. - Toma de conciencia
 4. - Comunicación
 5. - Información documentada
8. Operación
 1. - Planificación y control operacional
 2. - Preparación y respuesta ante emergencias
9. Evaluación del desempeño
 1. - Seguimiento, medición, análisis y evaluación
 2. - Auditoría interna
 3. - Revisión por la dirección
10. Mejora

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FASES PARA LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

1. Preparación
2. Planificación
3. Evaluación Medioambiental Inicial
4. Preparativos para la certificación
5. El Proceso de Certificación
6. Mejora ambiental continua

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FORMACIÓN

1. Introducción
2. Responsable de gestión medioambiental
3. Responsable de Departamento
4. Personal de operación
5. General

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA COMUNICACIÓN Y LA INFORMACIÓN

1. Nuevas Tecnologías y Comunicación

MÓDULO 2. AUDITORÍA EN SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

UNIDAD DIDÁCTICA 8. AUDITORÍAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

1. El proceso de la auditoría
 1. - Origen y definición del concepto de auditoría
 2. - La Norma ISO
2. Directrices para la Auditoría de los Sistemas de Gestión
3. Objetivos de la Auditoría de Sistemas de Gestión
4. Elementos de un protocolo de auditoría
5. Disconformidad con la ISO 14001
6. Auditorías de SGM y auditorías de cumplimiento: relación

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RESPONSABILIDADES EN UNA AUDITORÍA DE SGM

1. Responsabilidades del auditor
2. Responsabilidad del auditado
 1. - Responsabilidades
 2. - Cosas que deben y no deben de hacer los auditados

UNIDAD DIDÁCTICA 10. GUÍA PARA PLANIFICAR Y CONDUCIR UNA AUDITORIA INTERNA DE SGM

1. Programa y procedimientos de una auditoría interna de SGM
2. Conducción de una auditoría interna de SGM
3. Objetivos ambientales y planificación para lograrlos
4. Programa de gestión medioambiental
5. Soporte
6. Competencia y toma de conciencia
7. Comunicación
8. Documentación de SGM
9. Control de la información documentada
10. Planificación y control operacional
11. Preparación y respuesta ante emergencias
12. Monitorización y medida
13. Disconformidad y acción preventiva y correctora
14. Auditoría interna
15. Revisión por la dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 11. DESARROLLO DE AUDITORÍAS DE REGISTRO

1. El proceso
2. Mantenimiento
3. Registrador
4. Preparación de la auditoría de registro
5. Autodeclaración

UNIDAD DIDÁCTICA 12. CLAVES PARA LA CORRECTA PUESTA EN PRÁCTICA DE UN PROGRAMA DE AUDITORÍA DEL SGM

1. Elementos necesarios para un programa de auditoría efectivo y eficiente

2. Intensificación de la auditoría de SGM
3. ANEXO. NORMATIVA RELACIONADA
4. ¿Qué es el Reglamento Europeo EMAS?
5. Elementos principales del Sistema de Gestión Ambiental de la Compañía XYZ
6. Ejemplo de informe de auditoría

PARTE 4. 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 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. Complimentación 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
 5. - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
 1. - Instalaciones

2. - Maquinaria
3. - Materiales y utensilios
5. 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

PARTE 5. LEGISLACIÓN SANITARIA Y LEGIONELOSIS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Seguridad alimentaria
2. La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"
3. Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS

1. Historia de la Legionelosis
2. Biología y ecología del agente causal
3. Cadena epidemiológica de la enfermedad
4. Sistemas de vigilancia epidemiológica
5. Instalaciones de riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO DE LA LEGIONELA

1. Legislación vigente en materia de prevención y control de legionelosis
2. Anexos: marco normativo específico de la legionela

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN

1. Diseño, funcionamiento y modelos
2. Programa de mantenimiento o tratamiento
3. Toma de muestras
4. Control analítico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Conocimientos generales de la química del agua
2. Buenas prácticas de limpieza y desinfección
3. Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes
4. Registro de productos autorizados
5. Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y fisicoquímicos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

1. Conceptos
2. Marco normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRÁCTICAS

1. Visitas a instalaciones
2. Toma de muestras y medición in situ
3. Interpretación de la etiqueta de productos químicos
4. Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones
5. Complimentación de la hoja de registros de mantenimiento
6. CURSO 2: MASTER EN SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD ALIMENTARIA

PARTE 1. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD

1. Introducción
2. Trazabilidad y Seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVAS

1. Introducción
2. Leyes de carácter horizontal
3. Leyes de carácter vertical

4. Productos con denominación de calidad
5. Productos ecológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

1. Introducción
2. Prerrequisitos del APPCC
3. Principios del sistema APPCC
4. Implantación del sistema

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ENVASADO Y ETIQUETADO

1. Sistemas de envasado
2. Etiquetado de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS

1. Introducción
2. Definición por lotes. Agrupación de productos
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de Identificación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

1. Conceptos
2. Marco Normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Buenas prácticas de manipulación
2. Higiene del manipulador
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
8. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

PARTE 2. 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

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
 5. - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
 1. - Instalaciones
 2. - Maquinaria
 3. - Materiales y utensilios
5. 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

PARTE 3. ETIQUETADO DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ETIQUETADO.

1. ¿Qué es?
2. ¿Cómo se utiliza?
3. ¿Para qué me sirve?
4. Etiquetado.
5. Más información-más seguridad.
6. Derecho a elegir.
7. Trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA.

1. Normativa vigente actual en Europa de etiquetado.
2. Perspectivas en la nueva normativa Europea de etiquetado de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CASOS PARTICULARES.

1. Casos particulares: alimentos provenientes de organismos manipulados genéticamente, alimentos irradiados, etc.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ETIQUETADO Y NUTRICIÓN.

1. Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos?

PARTE 4. CALIDAD ALIMENTARIA

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. - 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 5. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Clasificación de los alimentos
 1. - Según su función
 2. - Según su descripción
3. Clasificación de nutrientes
 1. - Nutrientes energéticos (combustible)
 2. - Nutrientes plásticos (constructivos)
 3. - Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
 1. - Tipos de intolerancia a los alimentos
 2. - Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaría
3. Alergias alimentarias
 1. - Datos generales
 2. - Síntomas
 3. - Diagnóstico de la alergia a los alimentos
 4. - Síntomas más habituales de las alergias
 5. - Situaciones de riesgo
 6. - Ideas sobre el tratamiento de alergias
 7. - Tratamiento de alergia a los alimentos
 8. - Alimentos alergénicos
4. Intolerancia al gluten

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON ALÉRGENOS

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. Contaminación cruzada con alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 1. - Principales novedades
 2. - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

3. Nuevas normas
 1. - Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción a 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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

1. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
2. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
3. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
4. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
 1. - Componentes del etiquetado del producto envasado
 2. - Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 3. - Alimentos sin envasar
5. Uniformes
6. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 1. - Alimentos de alto riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA APPCC

1. Introducción
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Principios del sistema APPCC
4. Razones para implantar un sistema APPCC
5. El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos

