



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado en Trazabilidad, Seguridad Alimentaria y Etiquetado + Titulación Universitaria



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado en Trazabilidad, Seguridad Alimentaria y Etiquetado +
Titulación Universitaria

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado en Trazabilidad, Seguridad Alimentaria y Etiquetado +
Titulación Universitaria

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

Postgrado en Trazabilidad, Seguridad Alimentaria y Etiquetado + Titulación Universitaria



DURACIÓN

485 horas



MODALIDAD

Online



CRÉDITO

5 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

Doble Titulación: - Titulación de Postgrado en Trazabilidad, Seguridad Alimentaria y Etiquetado con 360 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria con 5 Créditos Universitarios ECTS



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education



Titulación Avalada para el
Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado en Trazabilidad, Seguridad Alimentaria y Etiquetado +
Titulación Universitaria

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

**EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION**

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con Número de Documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa
de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

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

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



La presente Titulación es un título de Formación a Distancia emitido por la Universidad Europea de Madrid, a través de su sistema de gestión de la calidad, certificado por el Ministerio de Educación, Minedu, en el año 2015, con el número de registro 1201/2015, en el ámbito de la formación a distancia, y de la formación en línea.

Este título es un título de Formación a Distancia emitido por la Universidad Europea de Madrid, a través de su sistema de gestión de la calidad, certificado por el Ministerio de Educación, Minedu, en el año 2015, con el número de registro 1201/2015, en el ámbito de la formación a distancia, y de la formación en línea.

DESCRIPCIÓN

Los profesionales del ámbito de la industria alimentaria deben conocer de primera mano y con detalle toda la normativa referente a la seguridad alimentaria, incluyendo los sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos, los sistemas trazabilidad o la regulación aplicable al etiquetado de alimentos, no solo para evitar posibles sanciones derivadas de las infracciones que se produzcan, sino para garantizar la higiene y seguridad en una industria con tanto impacto en la salud pública. Por medio de este postgrado en seguridad alimentaria ofrecemos a todos los interesados los conocimientos necesarios para cumplir la legislación vigente y garantizar la seguridad alimentaria.

OBJETIVOS

- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.
- Adquirir conocimientos acerca de limpieza y desinfección de manera adecuada.
- Identificar los peligros y puntos de control críticos.
- Adquirir conocimientos técnicos y teóricos
- Etiquetar los alimentos correctamente atendiendo a la normativa vigente.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El postgrado en seguridad alimentaria está orientado a profesionales y estudiantes del ámbito de la industria alimentaria y otros afines, como la restauración y el comercio, interesados en completar o poner al día sus conocimientos en materia de seguridad alimentaria. De igual forma se dirige a todas aquellas personas que quieran formarse en seguridad alimentaria, ya sea por cuestiones personales o profesionales.

PARA QUÉ TE PREPARA

Gracias al postgrado en seguridad alimentaria conocerás en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, las buenas prácticas en torno a la limpieza y desinfección, el



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado en Trazabilidad, Seguridad Alimentaria y Etiquetado +
Titulación Universitaria

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

proceso de implantación y mantenimiento de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos o la normativa reguladora en materia de etiquetado de alimentos.

SALIDAS LABORALES

Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Restaurantes, Camareros, Supermercados, Pequeños comercios alimentarios, etc. En general, el postgrado en seguridad alimentaria se dirige a todo tipo de empresas en cualquier ámbito alimentario.

MATERIALES DIDÁCTICOS



** Envío de material didáctico solamente en España.*

- Manual teórico: Gestión de la Seguridad Alimentaria
- Manual teórico: Calidad Alimentaria. Certificación FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002-1
- Manual teórico: Etiquetado de alimentos
- Paquete SCORM: Gestión de la Seguridad Alimentaria
- Paquete SCORM: Calidad Alimentaria. Certificación FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002-1
- Paquete SCORM: Etiquetado de alimentos

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200

innovapay

FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%

BECA
Amigo

20%

BECA
Desempleados

15%

BECA
Emprende

20%

BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1

NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

4,7 ★★★★★
2.625 opiniones4,7 ★★★★★
12.842 opiniones8.582
suscriptores5.856
suscriptores

2

NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3

NUESTRA METODOLOGÍA



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras.
Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.

EQUIPO DOCENTE
ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.



7

SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado en Trazabilidad, Seguridad Alimentaria y Etiquetado +
Titulación Universitaria

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

PARTE 1. 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 (rastreabilidad) 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
 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 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 2. 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 3. 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. - 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



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado en Trazabilidad, Seguridad Alimentaria y Etiquetado +
Titulación Universitaria

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!