



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación

Información gratis Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria

Universitaria

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria

Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria

Duración: 710 horas

Precio: 999 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Univer



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria

Descripción

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. Con el Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria se pretende formar en el ámbito de los análisis de peligros y puntos de control críticos, para así evitar tomar alimentos contaminados e implantar el sistema de autocontrol APPCC en las empresas. Además conocerá las normas BRC e IFS para desenvolverse profesionalmente en este sector.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

cursos Homologados

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Univer



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria

A quién va dirigido

El Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria está dirigido todos aquellos profesionales quienes en su tarea laboral tengan cierta relación con los alimentos. En general a aquellas personas que quieran adentrar en el mundo de la seguridad alimentaria, así como en la composición del sistema APPCC.

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
- Estudiar los aspectos fundamentales de la nueva norma de Seguridad Alimentaria Global para la Fabricación de Alimentos FSSC 22000
- Profundizar en las principales aplicaciones de los conceptos de Prerrequisitos, Trazabilidad y Registro y de cuál es el papel de los mismos en las empresas alimentarias.
- Identificar el reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, estudiando su importancia.
- Definir el sistema APPCC, conociendo sus principios y razones de implantación, aplicando este concepto al control de alérgenos.
- Conocer qué es la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC y a qué empresas se aplica.
- Saber cuál es la estructura de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC.
- Conocer qué es la Norma IFS-V.6 y a qué empresas se aplica.
- Entender la importancia de integrar el sistema APPCC y la Norma IFS para mejorar la seguridad de los productos alimenticios.

Para que te prepara

A través de este Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria el alumno conocerá en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria. Conoceremos cómo se llevan a cabo las buenas prácticas en torno a la limpieza y desinfección, así como las normas IFS y BRC. Además podrá especializarse en el etiquetado nutricional de alimentos o la norma de calidad FSSC 22000.

Información gratis Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Univer



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria

Salidas laborales

Empresas alimentarias / Hostelería / Restaurantes / Supermercados / Pequeños comercios alimentarios / Laboratorios / Sanidad.

Información gratis Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Univer



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios con 600 horas expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria con 4 Créditos Universitarios ECTS con 110 horas



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



3ª Mejor Escuela de Negocios
España
(RANKING EL ECONOMISTA)

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber 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 institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Univer



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Univer



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma IFS 6 de Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Etiquetado Nutricional de Alimentos'
- Manual teórico 'Gestión de la Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Calidad Alimentaria. Certificación FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002-1'
- Manual teórico 'Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria'
- CDROM 'Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma IFS 6 de Seguridad Alimentaria'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Univer



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Univer



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 12 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mat del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Univer



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

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 (rastreadibilidad) 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. CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002-1

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APROXIMACIÓN A LA 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.Norma ISO 22000; contenidos
- 3.Normas ISO 22000 de Calidad Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROFESIONALES DE LA HIGIENE DE LOS 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 (norma de gestión de la calidad)
 - 6.- APPCC (análisis de peligros y puntos de control crítico)
- 3.ISO 22000
 - 4.3.1 Requisitos generales
 - 1.- Requisitos de la documentación
- 5.Compromiso de la dirección
 - 1.- Política de Inocuidad de los Alimentos
 - 2.- Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

6. Control por parte de la dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE LOS PROCESOS PARA LA REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS

1. Planificación y desarrollo de procesos para la realización de productos inocuos
 - 1.- Programas de prerrequisitos (PPR)
 - 2.- Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros
 - 3.- Análisis de peligros
 - 4.- Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan APPCC
 - 5.- Planificación de la verificación
 - 6.- Sistema de trazabilidad
 - 7.- Control de conformidades

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN

1. Introducción a la evaluación del sistema de gestión
2. Adecuación de las medidas de control
3. Seguimiento y medición de la validación
4. Verificar el sistema de gestión
 - 1.- Auditoría interna
 - 2.- Evaluación de los resultados individuales de verificación
 - 3.- Análisis de los resultados de las actividades de verificación
5. Actualización y mejora del sistema de gestión

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

PARTE 3. ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS

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. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Valor nutritivo de los alimentos
2. Clasificación de los alimentos
3. Alimentos de origen animal
 - 1.- Carne
 - 2.- Pescado y marisco
 - 3.- Huevo
 - 4.- Leche y derivados lácteos
 - 5.- Grasas animales
4. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
 - 1.- Hidratos de carbono o glúcidos
 - 2.- Grasas o lípidos
 - 3.- Proteínas
 - 4.- Bebidas alcohólicas
 - 5.- Otras recomendaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
 - 1.- Caloría y kilocaloría
 - 2.- Julio y kilojulio
3. Necesidades energéticas del adulto sano
 - 1.- Metabolismo basal
 - 2.- Actividad física
 - 3.- Efecto térmico de los alimentos
 - 4.- Necesidades energéticas totales
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Qué son las tablas de composición de alimentos
2. Tablas de composición de los cereales
3. Tablas de composición de legumbres
4. Tablas de composición de tubérculos y hortalizas
5. Tablas de composición de frutas
6. Tablas de composición de frutos secos
7. Tablas de composición de leche y derivados
8. Tablas de composición de los huevos
9. Tablas de composición de azúcares y dulces varios
10. Tablas de composición de aceites y grasas
11. Tablas de composición de pescado

12.Tablas de composición de productos cárnicos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL ETIQUETADO. INFORMACIÓN SUMINISTRADA AL CONSUMIDOR

- 1.Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - 1.- Principales novedades
- 2.La importancia del nuevo reglamento
- 3.Aspectos relativos a la información suministrada al consumidor. La etiqueta
- 4.Etiquetado nutricional
- 5.Etiquetado de origen
- 6.Legibilidad
- 7.Etiquetado de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD

- 1.Introducción a la seguridad alimentaria. El etiquetado del producto
 - 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 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

PARTE 4. IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA 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
 - 1.- Higiene de los productos alimenticios
 - 2.- Sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente
 - 3.- Higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios
 - 4.- Indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios
 - 5.- Principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria
 - 6.- Información alimentaria facilitada al consumidor

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
 - 1.- Origen
 - 2.- ¿Por qué surge?

3.- Alcance de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC

1. Norma BRC Versión

- 1.- Estructura BRC V7
- 2.- Estructura BRC V8

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO

1. El compromiso de la dirección

2. Requisitos

- 1.- Compromiso del equipo directivo y mejora continua
- 2.- Estructura organizativa, responsabilidades y autoridad de gestión

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC

1. El Codex alimentarius

- 1.- Formación del equipo de seguridad alimentaria del APPCC.
- 2.- Programas de prerrequisitos.
- 3.- Descripción del producto.
- 4.- Determinación del uso previsto.
- 5.- Elaboración de un diagrama de flujo del proceso.
- 6.- Verificación de los diagramas de flujo.
- 7.- Enumeración de todos los posibles peligros relacionados con cada fase del proceso, realización de un análisis de peligros y estudio de las medidas destinadas a controlar los peligros identificados.
- 8.- Determinación de los puntos críticos de control (PCC).
- 9.- Establecimiento de límites críticos para cada PCC.
- 10.- Establecimiento de un sistema de vigilancia de cada PCC.
- 11.- Establecimiento de un plan de medidas correctivas.
- 12.- Establecimiento de procedimientos de verificación.
- 13.- Documentación y registro del APPCC.
- 14.- Revisión del plan APPCC.

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 seguimiento de proveedores y materias primas.
6. Especificaciones.
7. Medidas 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 del establecimiento y defensa alimentaria.
3. Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas.
4. Estructura de la fábrica, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.
5. Servicios de redes públicas: 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, procesado, envasado 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. Expedición y transporte.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DEL PRODUCTO

1. Diseño y desarrollo del producto.
2. Etiquetado del producto.
3. Gestión de alérgenos.
4. Autenticidad del producto, reivindicaciones y cadena de custodia.
5. Envasado del producto.
6. Inspección del producto y análisis en el laboratorio.
7. Distribución de producto.
8. Alimentos para mascotas.

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. Ropa de protección: empleados o personas que visiten las zonas de producción.

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

1. Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente.
2. Estructura de los edificios en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales
3. Mantenimiento en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

- 4.Instalaciones para el personal en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
- 5.Limpieza e higiene en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
 - 1.- Residuos y eliminación de residuos en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
- 6.Ropa de protección en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. REQUISITOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS MERCADEADOS

- 1.Aprobación y seguimiento de fabricantes o envasadores de productos alimentario mercadeados.
- 2.Especificaciones.
- 3.Inspección del producto y análisis en el laboratorio.
- 4.Legalidad del producto.
- 5.Trazabilidad.

PARTE 5. IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA IFS 6 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 V6
- 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 5 y 6 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 SISTEMA DE CALIDAD

- 1.Requisitos que establece la Norma IFS-V6
- 2.Responsabilidad de la dirección
- 3.Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimenticia
- 4.Gestión de los recursos

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria

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

ANEXO 1. GLOSARIO

ANEXO 2. PUNTUACIÓN, CONDICIONES PARA EL INFORME Y LA EMISIÓN DEL CERTIFICADO

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Acción, alimentaria, análisis, Anticorrosivos, Antiincrustantes, APPCC, Biodispersantes, BRC, Cadena, Contaminación, Control, Correctora, Críticos, curso, desinfección, Desinfectantes, Diagrama, EFSIS, equipo, Etiquetas, Flujo, General, Higiene, IFS, Laboral, Límite, Limpieza, Medida, multidisciplinar, Neutralizantes, Peligros, Plan, Producto, Productos, Pública, Puntos, Salud, Seguridad, Sistema, Trazabilidad

Información gratis Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Univer



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Universitaria



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Master en Trazabilidad y Etiquetado de Productos Alimentarios + Titulación Univer



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200