INESEM

BUSINESS SCHOOL

Máster Europeo en Calidad + Medioambiente + Seguridad Alimentaria

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Máster Europeo en Calidad + Medioambiente + Seguridad Alimentaria

duración total: 1.500 horas ***horas teleformación:*** 450 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En un mundo cada vez más consciente de la calidad, la gestión medioambiental y la seguridad alimentaria, este Master Europeo configura una oportunidad de vanguardia para liderar en estos campos cruciales. Profundizando en normativas como la ISO 9001:2015 y la ISO 14001:2015, el curso capacita en gestión de calidad y auditorías, asegurando competencias para evaluar y optimizar procesos. Al abordar la norma FSSC 22000, y fusionarlo con conocimientos sobre legislación sanitaria y control de legionelosis, se forma al alumno para garantizar la inocuidad en la cadena alimentaria, un aspecto que día a día gana más relevancia. A ello se suma la formación en prevención de riesgos laborales, una responsabilidad ineludible en la industria alimentaria. Elegir este curso significa estar al frente de las demandas actuales del mercado, implementando prácticas seguras y sostenibles, todo impartido con la flexibilidad que provee su modalidad online. Este es el puente hacia la excelencia profesional en un entorno global que cada vez más exige sustentabilidad, seguridad y calidad integral.

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Dominar ISO 9001 y 19011.
- Implementar norma FSSC 22000.
- Riesgos laborales en alimentación.
- Gestionar calidad alimentaria.
- Auditar medio ambiente ISO 14001.
- Asegurar seguridad alimentaria.
- Conocer legislación sanitaria.

para qué te prepara

El curso "Master Europeo en Calidad + Medioambiente + Seguridad Alimentaria" te prepara para convertirte en un experto en la implementación y optimización de sistemas de gestión integral. Aprenderás a aplicar y auditar la normativa ISO 9001 y 14001 en calidad y medioambiente, además de profundizar en la seguridad alimentaria con el estándar FSSC 22000 y aspectos críticos como la prevención de riesgos laborales específicos de la industria alimentaria. Estarás capacitado para gestionar la inocuidad alimentaria y el impacto ambiental, asegurando la excelencia operacional y la sostenibilidad del sector.

salidas laborales

El Máster Europeo en Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria abre un amplio abanico de oportunidades laborales. Graduados podrán administrar sistemas de gestión de calidad (ISO 9001:2015), garantizar la seguridad alimentaria (FSSC 22000, ISO 22000), y prevenir riesgos laborales en la industria alimentaria. Además, estarán capacitados para conducir auditorías medioambientales (ISO 14001) y cumplir con la legislación sanitaria. Esta formación integral es ideal para quienes buscan liderar en la producción alimentaria sostenible y segura.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, 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 (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

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 INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

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

La direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — Sello — NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Prevención de Riesgos Laborales en Industrias Alimentarias'
- Manual teórico 'Gestión de la Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Gestión de la Calidad ISO 9001:2015'
- Manual teórico 'Gestión, Auditoría y Certificación Medioambiental ISO 14001:2015'
- Manual teórico 'Calidad Alimentaria. Certificación FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002-1'
- Manual teórico 'Legislación Sanitaria y Legionelosis'

profesorado y servicio de tutorías

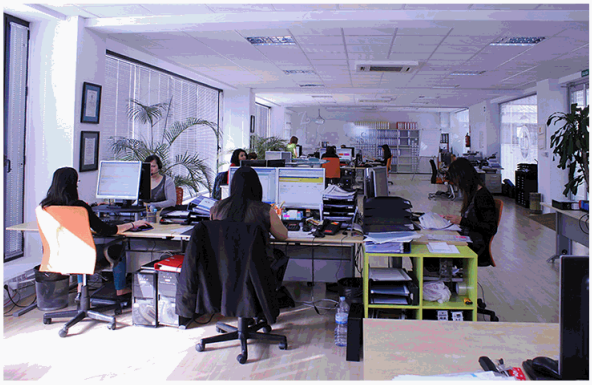
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de 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.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

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.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

+ Información Gratis

programa formativo

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

+ Información Gratis

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

+ Información Gratis

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 estar 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. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MÓDULO 1. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD FORMATIVA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL TRABAJO Y LA SALUD: LOS RIESGOS PROFESIONALES. FACTORES DE RIESGO

1.Conceptos básicos: trabajo y salud.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DAÑOS DERIVADOS DEL TRABAJO. LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES. OTRAS PATOLOGÍAS DERIVADAS DEL TRABAJO

1.Daños para la salud. Accidente de trabajo y enfermedad profesional.
2.Enfermedad profesional.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO NORMATIVO BÁSICO EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DERECHOS Y DEBERES

1.Normativa.
2.Derechos, obligaciones y sanciones en Prevención de Riesgos Laborales.

UNIDAD FORMATIVA 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD

1.Introducción a los riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
2.Lugares de trabajo.
3.Riesgo eléctrico.
4.Equipos de trabajo y máquinas.
5.Las herramientas.
6.Incendios.
7.Seguridad en el manejo de productos químicos.

8.Señalización de seguridad.
9.Aparatos a presión.
10.Almacenaje, manipulación y mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS LIGADOS AL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO

1.El medio ambiente físico en el trabajo.
2.Contaminantes químicos.
3.Contaminantes biológicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARGA DE TRABAJO, LA FATIGA Y LA INSATISFACCIÓN LABORAL

1.La carga física.
2.La carga mental.
3.La fatiga.
4.La insatisfacción laboral.
5.La organización del trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMAS ELEMENTALES DE CONTROL DE RIESGOS. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

1.La protección colectiva.
2.La protección individual. Equipos de Protección Individual (EPIs).

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANES DE EMERGENCIA Y EVALUACIÓN

1.Actividades con Reglamentación Sectorial Específica.
2.Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica.
3.El plan de Autoprotección.
4.Medidas de emergencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL CONTROL DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

1.La vigilancia de la salud.
2.Control biológico.
3.Detección precoz.

UNIDAD FORMATIVA 3. DE LA PREVENCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANISMOS PÚBLICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1.Organismos Públicos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO PREVENTIVO: RUTINAS BÁSICAS

1.El plan de prevención.
2.La evaluación de riesgos.
3.Planificación de riesgos o planificación actividad preventiva.
4.Vigilancia de la salud.
5.Información y formación.
6.Medidas de emergencia.
7.Memoria anual.
8.Auditorías.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN, RECOGIDA, ELABORACIÓN Y ARCHIVO

1.Documentación: recogida, elaboración y archivo.
2.Modalidades de gestión de la prevención.

UNIDAD FORMATIVA 4. PRIMEROS AUXILIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRIMEROS AUXILIOS

1.Principios generales de primeros auxilios.
2.Asistencias.
3.Técnicas de reanimación. RCP básicas.
4.Estado de shock.
5.Heridas y hemorragias.
6.Quemaduras.
7.Electrocución.

+ Información Gratis

8.Fracturas y contusiones.
9.Intoxicación.
10.Insolación.
11.Lo que NO debe hacerse en primeros auxilios.

UNIDAD FORMATIVA 5. RIESGOS ESPECÍFICOS. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RIESGOS ESPECÍFICOS. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

1.Actividades y procesos fundamentales de la industria alimentaria.
2.Identificación de los principales riesgos.
3.Riesgo de caída al mismo y a distinto nivel.
4.Riesgo de cortes con o sin herramientas.
5.Sobreesfuerzos.
6.Riesgos derivados de posturas forzadas y la carga física de trabajo.
7.Riesgos derivados del uso de maquinaria.
8.Instalación y entorno.
9.Funcionamiento y mantenimiento.
10.Riesgos biológicos. Manipulación de materias de origen animal y vegetal.
11.Incendio y explosión.
12.Exposición a temperaturas extremas.

PARTE 4. 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 logarlos
4.Programa de gestión medioambiental
5.Soporte
6.Competencia y toma de conciencia

+ Información Gratis

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 auditoria

PARTE 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
2.La cadena alimentaria: “del Campo a la Mesa”
3.¿Qué se entiende por trazabilidad?
    1.- Responsabilidades en la seguridad alimentaria
    2.- Ventajas del sistema de trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
2.Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
3.Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria
    1.- Sobre productos de carne de vacuno
    2.- Referente a productos lácteos y a la leche
    3.- Referente a la pesca y a sus productos derivados
    4.- Referente a los huevos
    5.- Sobre productos transgénicos
4.Productos con denominación de calidad
    1.- Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
    2.- Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
5.Productos ecológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

1.Introducción al APPCC
2.¿Qué es el sistema APPCC?
3.Origen del sistema APPCC
4.Definiciones referentes al sistema APPCC
5.Principios del sistema APPCC
6.Razones para implantar un sistema APPCC

+ Información Gratis

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

+ Información Gratis

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

+ Información Gratis

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 6. 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.Cumplimentación de la hoja de registros de mantenimiento

+ Información Gratis