



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Máster en Dirección de Laboratorios de la Industria Alimentaria + Doble Titulación Universitaria

+ Información Gratis

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

Máster en Dirección de Laboratorios de la Industria Alimentaria + Doble Titulación Universitaria

duración total: 850 horas

horas teleformación: 300 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Este Master en Dirección de Laboratorios de la Industria Alimentaria le ofrece una formación especializada en la materia. La industria de alimentos está sujeta a normas particularmente estrictas en materia de calidad y seguridad de los productos. Y con razón: si alimentos contaminados llegaran al mercado, las consecuencias podrían ser muy serias y no solamente para los consumidores. Este Master en Dirección de Laboratorios de la Industria Alimentaria ofrece la formación necesaria para llevar la dirección de laboratorios de la industria alimentaria, profundizando en aspectos como la gestión directiva del laboratorio, la bioseguridad y salud laboral de los trabajadores en laboratorios de la industria alimentaria, la implantación, gestión y auditoría del sistema de Calidad ISO 9001 + ISO 17025, la seguridad alimentaria, la implantación y gestión de la norma BRC e IFS, y la prevención de riesgos laborales y medioambientales en el laboratorio.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

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

objetivos

- Mostrar el funcionamiento de un laboratorio de análisis clínicos, su distribución y los factores básicos a tener en cuenta.
- Aplicar técnicas de limpieza, desinfección, esterilización y conservación de los materiales, reactivos y equipos básicos del laboratorio.
- Conocer las normas de higiene en el laboratorio.
- Aportar al alumno de un modo rápido y sencillo todos aquellos conocimientos, habilidades y competencias que el mundo de la empresas exige en relación a la implantación de sistemas de calidad.
- Planificar el trabajo del laboratorio siguiendo los sistemas de calidad establecidos.
- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer qué es la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC y a qué empresas se aplica.
- Conocer qué es la Norma IFS-V.6 y a qué empresas se aplica.
- Conocer el objeto y el ámbito de aplicación de la Ley de Prevención de Riesgos laborales.

para qué te prepara

El siguiente Master en Dirección de Laboratorios de la Industria Alimentaria le preparar para poder llevar la dirección de un laboratorio de la industria alimentaria, profundizando en aspectos como la gestión directiva del laboratorio, la bioseguridad y salud laboral de los trabajadores en laboratorios de la industria alimentaria, la implantación, gestión y auditoría del sistema de Calidad ISO 9001 + ISO 17025, la seguridad alimentaria, la implantación y gestión de la norma BRC e IFS, y la prevención de riesgos laborales y medioambientales en el laboratorio.

salidas laborales

Laboratorios de la Industria Alimentaria.

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 dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

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 'Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma IFS 7 de Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Bioseguridad en los Laboratorios Hospitalarios'
- Manual teórico 'Principios Básicos de Laboratorio Clínico'
- Manual teórico 'Aplicación de las Medidas de Seguridad y Medio Ambiente en el Laboratorio'
- Manual teórico 'Control de Calidad y Buenas Prácticas en el Laboratorio'
- Manual teórico 'Gestión de la Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Gestión de la Calidad ISO 9001:2015'
- Manual teórico 'Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria'



+ Información Gratis

profesorado y servicio de tutorías

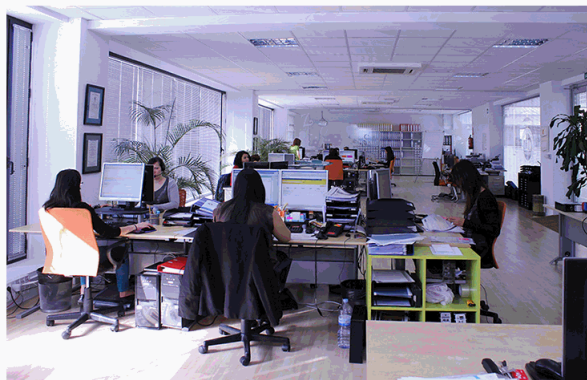
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "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

PARTE 1. PRINCIPIOS BÁSICOS DEL LABORATORIO CLÍNICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL LABORATORIO DE ANÁLISIS CLÍNICO

- 1.Características generales del laboratorio de análisis clínicos.
- 2.Funciones del personal de laboratorio.
- 3.Seguridad y prevención de riesgos en el laboratorio de análisis clínicos.
- 4.Eliminación de residuos.
- 5.Control de calidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SECCIONES DEL LABORATORIO DE ANÁLISIS CLÍNICO

- 1.Sección de toma de muestras.
- 2.Sección de recepción y registro de muestras.
- 3.Sección de siembra de muestras.
- 4.Sección de medios de cultivo.
- 5.Sección de almacén de productos y reactivos.
- 6.Sección de bacteriología.
- 7.Sección de micobacterias.
- 8.Sección de micología.
- 9.Sección de antibióticos.
- 10.Sección de inmunología o serología.
- 11.Otras secciones: virología y biología molecular.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES, REACTIVOS Y EQUIPOS BÁSICOS

- 1.Materiales de laboratorio.
- 2.Instrumentos y aparatos del laboratorio de análisis clínico.
- 3.Material volumétrico.
- 4.Equipos automáticos.
- 5.Reactivos químicos y biológicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMAS DE HIGIENE EN EL LABORATORIO CLÍNICO. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, ESTERILIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MATERIAL

- 1.Normas básicas de higiene en el laboratorio.
- 2.Limpieza del material e instrumental clínico.
- 3.Desinfección del material e instrumental clínico.
- 4.Esterilización del material e instrumental clínico.
- 5.Conservación y mantenimiento de los equipos.
- 6.Normas de orden y mantenimiento en el laboratorio.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS BÁSICAS UTILIZADAS EN UN LABORATORIO DE ANÁLISIS CLÍNICO

- 1.Medidas de masa y volumen.
- 2.Preparación de disoluciones y diluciones. Modo de expresar la concentración.
- 3.Filtración. Centrifugación.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TRATAMIENTO DE MUESTRAS

- 1.Recogida de muestras.
- 2.Identificación y etiquetado de muestras.
- 3.Transporte de muestras.
- 4.Almacenamiento y conservación de muestras.
- 5.Normas de calidad y criterios de exclusión de muestras.
- 6.Preparación de muestras.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ENSAYOS ANALÍTICOS BÁSICOS

- 1.Principios elementales de los métodos de análisis clínicos.

- 2.Fotometría de reflexión.
- 3.Analítica automatizada.
- 4.Aplicaciones.
- 5.Expresión y registro de resultados.
- 6.Protección de datos personales.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONSTANTES BIOLÓGICAS

- 1.Interpretación de sus variaciones.
- 2.Interferencias de los medicamentos con los parámetros biológicos analizados.

PARTE 2. IMPLANTACIÓN Y GESTIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD ISO 9001 + ISO 17025 EN EL LABORATORIO

MÓDULO 1. GESTIÓN DE LA CALIDAD (ISO 9001)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DEL CONCEPTO DE CALIDAD

- 1.Introducción al concepto de calidad
- 2.Definiciones de calidad
- 3.Desarrollo del concepto de calidad
 - 1.- Evolución
 - 2.- Concepto de calidad total o gestión total de la calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA CALIDAD EN LAS ORGANIZACIONES

- 1.El papel de la calidad en las organizaciones
- 2.Costes de calidad
- 3.Beneficios de un sistema de gestión de calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA GESTIÓN DE LA CALIDAD

- 1.Los tres niveles de la Calidad
- 2.Conceptos relacionados con la Gestión de la Calidad
 - 1.- Política de Calidad / Objetivo de la calidad
 - 2.- Planificación de la calidad
 - 3.- Control de la calidad
 - 4.- Aseguramiento de la Calidad
 - 5.- Mejora continua de la Calidad
 - 6.- La Calidad Total
 - 7.- De la Calidad Total a la Excelencia. Modelo EFQM

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA PLANIFICACIÓN DE LA CALIDAD

- 1.Gestión por procesos
 - 1.- Los procesos en la organización
 - 2.- Mapa de procesos
 - 3.- Mejora de procesos
- 2.Diseño y planificación de la Calidad
 - 1.- La satisfacción del cliente
 - 2.- Relación con proveedores
- 3.El Benchmarking y la Gestión de la calidad
- 4.La reingeniería de procesos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRINCIPIOS CLAVE DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

- 1.Introducción a los principios básicos del Sistema de Gestión de la Calidad
- 2.Enfoque al cliente
- 3.Liderazgo
- 4.Compromiso de las personas
- 5.Enfoque a procesos

- 6.Mejora
- 7.Toma de decisiones basada en la evidencia
- 8.Gestión de las relaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 6. HERRAMIENTAS BÁSICAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

- 1.Ciclo PDCA (Plan/Do/Check/Act)
- 2.Tormenta de ideas
- 3.Diagrama Causa-Efecto
- 4.Diagrama de Pareto
- 5.Histograma de frecuencias
- 6.Modelos ISAMA para la mejora de procesos
 - 1.- Identificar
 - 2.- Seleccionar
 - 3.- Analizar
- 7.Equipos de mejora
 - 1.- Cualidades de los equipos de mejora
 - 2.- Tipos de equipos de trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HERRAMIENTAS ESPECÍFICAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

- 1.Círculos de Control de Calidad
 - 1.- El papel de los Círculos de Calidad
 - 2.- Los beneficios que aportan los Círculos de Calidad
- 2.El orden y la limpieza: las 5s
 - 1.- Seiri (Despejar)
 - 2.- Seiton (Ordenar)
 - 3.- Seiso (Limpiar)
 - 4.- Seiketsu (Sistematizar)
 - 5.- Shitsuke (Estandarización y Disciplina)
- 3.Seis SIGMA

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD. ISO 9001:2015

- 1.Las normas ISO 9000 y 9001
- 2.Introducción al contenido de la UNE-EN ISO 9001:2015
- 3.La norma ISO 9001: Requisitos
- 4.Contexto de la organización

UNIDAD DIDÁCTICA 9. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

- 1.Documentación de un SGC
- 2.Hitos en la implantación de un SGC
- 3.Etapas en el desarrollo, implantación y certificación de un SGC
- 4.Metodología y puntos críticos de la implantación

UNIDAD DIDÁCTICA 10. METODOLOGÍA PARA LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

- 1.El análisis DAFO
 - 1.- Clasificación de las fortalezas de la organización
 - 2.- Análisis DAFO. Ejemplo
- 2.El proceso de acreditación
- 3.Pasos para integrar a los colaboradores del Sistema de Gestión de la Calidad en la empresa
- 4.Factores clave para llevar a cabo una buena gestión de la calidad

ANEXO 1. CUESTIONARIOS

ANEXO 2. ENTREVISTA PERSONAL

ANEXO 3. CASOS PRÁCTICOS

MÓDULO 2. CALIDAD EN EL LABORATORIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE CALIDAD EN UN LABORATORIO.

- 1.Elaboración de un procedimiento normalizado de trabajo, de acuerdo con los protocolos de un estudio determinad

2. Garantía de calidad. Procedimientos normalizados de trabajo. Normas y Normalización. Certificación y Acreditación
3. Técnicas y métodos de evaluación de trabajos de laboratorio.
4. Concepto de Proceso y mapas de proceso.
5. Diagramas de los procesos de trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN EL LABORATORIO.

1. Principios básicos de calidad. Calidad en el laboratorio. Control de la calidad. Calidad total. Manuales y sistemas de calidad en el laboratorio (ISO 9000, ISO 17025, BPL, etc.).

2. Manejo de manuales de calidad y reconocer procedimientos normalizados de trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS ESTADÍSTICAS Y DOCUMENTALES PARA EL ANÁLISIS CONTROL Y CALIDAD DE PRODUCTOS EN EL LABORATORIO.

1. Técnicas de documentación y comunicación.

2. Técnicas de elaboración de informes

3. Materiales de referencia.

4. Calibración. Conceptos sobre calibración de instrumentos (balanza, pHmetro, absorción atómica, pipetas, etc.).

5. Calibrar equipos y evaluar certificados de calibración

6. Control de los equipos de inspección, medición y ensayo

7. Ensayos de significación. Evaluación de la recta de regresión: residuales y bandas de confianza.

8. Realizar ensayos de significación y construir una recta de regresión.

9. Gráficos de control por variables y atributos. Interpretación de los gráficos de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN FUNCIÓN DE LOS MEDIOS Y RECURSOS DISPONIBLES, SIGUIENDO CRITERIOS DE CALIDAD, RENTABILIDAD ECONÓMICA Y SEGURIDAD.

1. Relaciones humanas y laborales.

PARTE 3. EXPERTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

2. La cadena alimentaria: "del Campo a la Mesa"

3. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

1.- Responsabilidades en la seguridad alimentaria

2.- Ventajas del sistema de trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria

2. Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria

3. Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria

1.- Sobre productos de carne de vacuno

2.- Referente a productos lácteos y a la leche

3.- Referente a la pesca y a sus productos derivados

4.- Referente a los huevos

5.- Sobre productos transgénicos

4. Productos con denominación de calidad

1.- Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria

2.- Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria

5. Productos ecológicos

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

1. Introducción al APPCC

2. ¿Qué es el sistema APPCC?

3. Origen del sistema APPCC

4. Definiciones referentes al sistema APPCC

5. Principios del sistema APPCC

6. Razones para implantar un sistema APPCC

7. La aplicación del sistema APPCC

- 1.- Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
- 2.- Aplicación de los principios del sistema APPCC
- 8.Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
 - 1.- Ventajas del sistema APPCC
 - 2.- Inconvenientes del sistema APPCC
- 9.Capacitación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción
- 2.Los peligros y su importancia
- 3.Tipos de peligros en seguridad alimentaria
 - 1.- Peligros biológicos
 - 2.- Peligros químicos
 - 3.- Peligros físicos
- 4.Metodología de trabajo
- 5.Formación del equipo de trabajo
- 6.Puntos de control críticos y medidas de control en seguridad alimentaria
- 7.Elaboración de planos de instalaciones
- 8.Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

- 1.¿Qué es el plan APPCC?
- 2.Selección de un equipo multidisciplinar
- 3.Definir los términos de referencia
- 4.Descripción del producto
- 5.Identificación del uso esperado del producto
- 6.Elaboración de un diagrama de flujo
- 7.Verificar “in situ” el diagrama de flujo
- 8.Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
- 9.Identificación de los puntos de control críticos
- 10.Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
- 11.Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
- 12.Establecer las acciones correctoras
- 13.Verificar el sistema
- 14.Revisión del sistema
- 15.Documentación y registro
- 16.Anexo. Caso práctico
 - 1.- Datos generales del plan APPCC.
 - 2.- Diagrama de flujo
 - 3.- Tabla de análisis de peligros
 - 4.- Determinación de puntos críticos de control
 - 5.- Tabla de control del APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANES GENERALES DE HIGIENE. PRERREQUISITOS DEL APPCC

- 1.Introducción a los Planes Generales de Higiene
- 2.Diseño de Planes Generales de Higiene
 - 1.- Plan de control de agua apta para el consumo humano
 - 2.- Plan de Limpieza y Desinfección
 - 3.- Plan de control de plagas: desinsectación y desratización
 - 4.- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
 - 5.- Mantenimiento de la cadena del frío
 - 6.- Trazabilidad (rastreadabilidad) de los productos
 - 7.- Plan de formación de manipuladores.
 - 8.- Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados al consumo humano
 - 9.- Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

- 1.Introducción a la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
- 2.Requisitos para la implantación
- 3.Equipo para la implantación
- 4.Sistemas de vigilancia
 - 1.- Registros de vigilancia
 - 2.- Desviaciones
 - 3.- Resultados
- 5.Registro de datos
- 6.Instalaciones y equipos
- 7.Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Sistema de Trazabilidad en Seguridad Alimentaria
- 2.Estudio de los sistemas de archivo propios
- 3.Consulta con proveedores y clientes
- 4.Definición del ámbito de aplicación
 - 1.- Trazabilidad hacia atrás
 - 2.- Trazabilidad de proceso (interna)
 - 3.- Trazabilidad hacia delante
- 5.Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
- 6.Establecer registros y documentación necesaria
- 7.Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
- 8.Establecer mecanismos de comunicación entre empresas
- 9.Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ENVASADO, CONSERVACIÓN Y ETIQUETADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Sistemas de envasado
- 2.Los métodos de conservación de los alimentos
 - 1.- Métodos de conservación físicos
 - 2.- Métodos de conservación químicos
- 3.Etiquetado de los productos
 - 1.- Alimentos envasados
 - 2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 - 3.- Alimentos sin envasar
 - 4.- Etiquetado de los huevos
 - 5.- Marcas de salubridad

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción
- 2.Definición por lotes. Agrupación de productos
 - 1.- Definición por lotes
 - 2.- Agrupar los productos
 - 3.- Establecer registros y documentación necesaria
- 3.Automatización de la trazabilidad
- 4.Sistemas de identificación
 - 1.- Automatización de la trazabilidad alimentaria con códigos de barras
- 5.Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 1.Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
 - 1.- Definiciones
- 2.El manipulador en la cadena alimentaria
 - 1.- La cadena alimentaria
 - 2.- Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria

3.- Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos

3. Concepto de alimento

- 1.- Definición
- 2.- Características de los alimentos de calidad
- 3.- Tipos de alimentos

4. Nociones del valor nutricional

- 1.- Concepto de nutriente
- 2.- La composición de los alimentos
- 3.- Proceso de nutrición

5. Recomendaciones alimentarias

- 1.- Tipos de alimento y frecuencia de consumo

6. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

7. Manipulador de alimentos de mayor riesgo

8. Aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo

- 1.- Alimentos de alto riesgo

9. Requisitos de los manipuladores de alimentos

10. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Introducción a la manipulación de alimentos

2. Recepción de materias primas

- 1.- Condiciones generales
- 2.- Validación y control de proveedores

3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos

- 1.- Requisitos en la elaboración y transformación
- 2.- Descongelación
- 3.- Recepción de materias primas

4.- Transporte

- 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 4. IMPLANTACIÓN Y GESTIÓN DE LA NORMA BRC (GLOBAL FOOD STANDARD OF THE BRITISH RETAIL CONSORTIUM)

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 CANTIDAD 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 Y GESTIÓN DE LA NORMA IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)

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 V7
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 6 y 7 de la Norma IFS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

1. Etapas o procesos para obtener la certificación
2. El proceso de certificación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA IFS: REQUERIMIENTOS DE LA GESTIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD

1. Requisitos que establece la Norma IFS-V7
2. Responsabilidad de la dirección
3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria
4. Gestión de los recursos

5. Planificación y proceso de producción
6. Mediciones, Análisis, Mejoras
7. «Food Defense» e inspecciones externas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIFERENCIAS Y SIMILITUDES ENTRE 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

PARTE 6. BIOSEGURIDAD Y SALUD LABORAL DE LOS TRABAJADORES EN LABORATORIOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MÓDULO 1. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIONES. LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Definiciones
2. Ley 31/1995 de 8 de Noviembre, de prevención de riesgos laborales
3. Servicio de prevención y participación de los trabajadores
4. Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención
5. Protecciones individuales
6. Protecciones colectivas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS FÍSICOS. RIESGOS QUÍMICOS. RIESGOS BIOLÓGICOS

1. Introducción
2. Riesgos físicos
3. Riesgos químicos
4. Riesgos biológicos
5. Riesgos psíquicos y sociales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BARRERAS FÍSICAS. BARRERAS QUÍMICAS. BARRERAS BIOLÓGICAS. BARRERAS EDUCATIVAS

1. Introducción
2. Barreras físicas
3. Barreras Químicas
4. Barreras biológicas
5. Barreras educativas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INOCULACIÓN ACCIDENTAL, DERRAMES Y SALPICADURAS

1. Condiciones generales de conservación de muestras biológicas
2. Transporte de muestras biológicas

MÓDULO 2. GESTIÓN DE RESIDUOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE RESIDUOS SANITARIOS EN LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS

1. Generalidades
2. Gestión de residuos sanitarios en la comunidad autónoma de Andalucía
3. Gestión de residuos sanitarios en la comunidad autónoma de Aragón
4. Gestión de residuos sanitarios en la comunidad autónoma de Canarias
5. Gestión de residuos de la comunidad autónoma de Cantabria
6. Gestión de residuos de la comunidad autónoma de Castilla y León
7. Gestión de residuos sanitarios en la Generalitat de Cataluña

8. Gestión de residuos sanitarios de la comunidad autónoma de Extremadura
9. Gestión de residuos sanitarios en la comunidad autónoma de Galicia
10. Gestión de residuos sanitarios de la comunidad autónoma de la Rioja
11. Gestión de residuos de la comunidad autónoma de Madrid
12. Gestión de residuos de la comunidad autónoma de Navarra
13. Gestión de residuos de la comunidad Valenciana
14. Gestión de residuos de la comunidad autónoma del País Vasco

PARTE 7. APLICACIÓN DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE EN EL LABORATORIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DE LA ACCIÓN PREVENTIVA.

1. Identificación de peligros e identificación de riesgos asociados. Clasificación de los riesgos: higiénicos, de seguridad y ergonómicos.
2. Análisis de riesgos. Determinación de la evitabilidad del riesgo.
3. Evaluación de riesgos no evitables: Determinación de la tolerabilidad de los riesgos. Requisitos legales aplicables
4. Planificación de las acciones de eliminación de los riesgos evitables.
5. Planificación de acciones de reducción y control de riesgos.
6. Planificación de acciones de protección (colectiva e individual).
7. Plan de emergencias: Identificación de los escenarios de emergencia, organización del abordaje de la emergencia, organización de la evacuación, organización de los primeros auxilios.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE LA ACCIÓN PREVENTIVA.

1. Información y comunicación interna de los riesgos asociados a las diferentes actividades del laboratorio.
2. Información y comunicación de las medidas de eliminación, reducción, control y protección de riesgos.
3. Formación del personal en aspectos preventivos fundamentales de las diferentes actividades del laboratorio. Riesgo químico: preparación, manipulación, transporte, riesgo eléctrico, Interpretación de procedimientos e instrucciones de prevención de riesgos.
4. Formación y adiestramiento en el uso y mantenimiento de los Equipos de Protección Colectiva (cabinas de aspiración) e Individual (máscaras de polvo, de filtro de carbón activo, etc.).
5. Formación y adiestramiento en el Plan de Emergencias del Laboratorio (uso de extintores, uso de bocas de incendio equipadas, uso de absorbentes químicos, conocimientos básicos sobre primeros auxilios).
6. Consulta y participación de los trabajadores en las actividades preventivas.
7. Análisis e investigación de incidentes incluyendo accidentes (terminología de la especificación Técnica Internacional OHSAS 18001:2007, que acaba de modificar en este sentido el concepto de accidente).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CHEQUEO Y VERIFICACIÓN DE LA ACCIÓN PREVENTIVA.

1. Control y seguimiento de los planes de acción establecidos: análisis de causas de incumplimiento y replanificación en su caso.
2. Auditorías internas y externas de prevención.
3. Control de la documentación y los registros.
4. Vigilancia de la salud de los trabajadores expuestos a riesgos.
5. Análisis de los indicadores de incidentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EVALUACIÓN Y PROPUESTAS DE MEJORA DE LA ACCIÓN PREVENTIVA.

1. Evaluación de la eficacia y efectividad del sistema de gestión preventivo por la dirección.
2. Propuestas de objetivos de mejora en prevención.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS AMBIENTALES EN EL LABORATORIO.

1. Residuos de laboratorio.
2. Técnicas de eliminación de muestras como residuos.

+ Información Gratis