INESEM

BUSINESS SCHOOL

Máster en Ciencias Agroalimentarias + 13 Créditos ECTS

+ Información Gratis

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

Máster en Ciencias Agroalimentarias + 13 Créditos ECTS

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

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

El sector agroalimentario se consolida como la primera industria en la economía española con un aumento considerable de exportación alimentaria.
Por ello, el mercado laboral necesita profesionales cada vez más especializados en el cumplimento de la calidad y seguridad agroalimentaria.
Con este máster se pretende colocar a la seguridad alimentaria como el pilar fundamental de la empresa, con amplios y actualizados contenidos de normativa como BRC e IFS. Aportando una visión global que comienza en el correcto manejo y técnicas agrícolas para finalizar la cadena con un alimento seguro e inocuo.
Con el servicio personalizado de tutorización, podrá ampliar aspectos que a nivel personal o laboral te resulten más necesarios o productivos, realizando un aprovechamiento mucho más individualizado.

a quién va dirigido

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

objetivos

- Capacitar para la formación de profesionales que ejerzan su labor en el campo de la seguridad agroalimentaria.
- Distinguir los diferentes tipos de suelos, las variables de contaminación así como sus medidas preventivas y correctoras.
- Adquirir firmes conocimientos para la gestión y auditoría medioambiental de cualquier empresa agrícola o alimentaria.
- Actualización de las nuevas técnicas y su aplicación en el ámbito de la biotecnología alimentaria.

para qué te prepara

Este Máster en Ciencias Agroalimentarias de INESEM te conducirá a adquirir los conocimientos necesarios para un abordaje completo en materia de calidad así como de seguridad de la Industria Agroalimentaria, permitiéndote la gestión y auditorías de la misma. Adquirirás los conocimientos necesarios en cuanto a seguridad alimentaria mediante la aplicación de la norma BRC e IFS. Igualmente se formará en manejo y operaciones agrícolas.

salidas laborales

El perfil profesional al que le conduce el Máster en Ciencias Agroalimentarias de INESEM está orientado a la capacitación para ejercer en el sector agroalimentario en materias como la gestión, auditoria y cumplimento de la seguridad. Igualmente, se adquirirán conocimientos de técnicas y métodos agrícolas conducentes al correcto cumplimiento de la normativa.

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 'Biotecnología aplicada a los Alimentos'
- Manual teórico 'Prevención y Manejo de la Sanidad del Agroecosistema'
- Manual teórico 'Manejo del Suelo, Operaciones de Cultivo y Recolección en Explotaciones Ecológicas'
- Manual teórico 'Sistemas de Gestión de la Calidad (ISO 9001)'
- Manual teórico 'Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Trazabilidad y Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma FSSC 22000'
- Manual teórico 'Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria'

Cuaderno
de Ejercicios
Manual
de Alumno
INESEM
FORMACIÓN
CONTINUA.EU

profesorado y servicio de tutorías

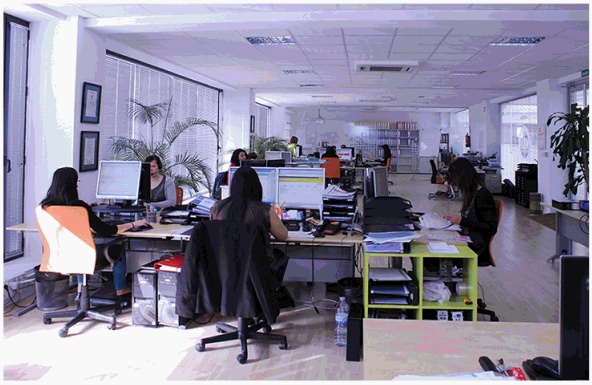
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado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

programa formativo

MÓDULO 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?

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
4.Productos con denominación de calidad

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
8.Ventajas e 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
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

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

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
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
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
3.Etiquetado de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1.Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
2.El manipulador en la cadena alimentaria
3.Concepto de alimento
4.Nociones del valor nutricional
5.Recomendaciones alimentarias
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
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
3.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
4.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5.Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Buenas prácticas de manipulación
2.Higiene del manipulador
3.Hábitos del manipulador

+ Información Gratis

4.Estado de salud del manipulador
5.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6.Limpieza y desinfección
7.Control de plagas
8.Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

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
3.Origen de la contaminación de los alimentos
4.Los microorganismos y su transmisión
5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

MÓDULO 2. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD

1.Introducción
2.Trazabilidad y Seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO Y ETIQUETADO

1.Sistemas de envasado
2.Etiquetado de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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 6. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1.Buenas prácticas de manipulación
2.Higiene del manipulador
3.Hábitos del manipulador
4.Estado de salud del manipulador
5.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6.Limpieza y desinfección
7.Control de plagas
8.Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

MÓDULO 3. CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA FSSC 22000

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APROXIMACIÓN A LA CERTIFICACIÓN FSSC 22000

1.Certificación FSSC 22000
2.Introducción
3.Desarrollo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROXIMACIÓN A LA ISO 22000

+ Información Gratis

1.Conceptualización
2.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
3.ISO 22000
4.Compromiso de la dirección
5.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

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
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
3.IFS
4.Norma EFSIS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ISO 22002-1

1.Introducción
2.Estructura y contenidos

MÓDULO 4. SISTEMAS DE 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.El papel de la calidad en las organizaciones
4.Costes de calidad
5.Beneficios de un Sistema de Gestión de la Calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA GESTIÓN DE LA CALIDAD: CONCEPTOS RELACIONADOS

1.Los tres niveles de la Calidad
2.Conceptos relacionados con la Gestión de la Calidad
3.Gestión por procesos
4.Diseño y planificación de la Calidad
5.El Benchmarking y la Gestión de la Calidad
6.La reingeniería de procesos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPIOS CLAVE DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

1.Introducción a los Siete principios básicos del Sistema de Gestión de la Calidad
2.Enfoque al cliente
3.Liderazgo
4.Compromiso del personal
5.Enfoque basado en procesos
6.Mejora Continua
7.Toma de Decisiones Basada en la Evidencia
8.Gestión de las Relaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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
7.Equipos de mejora
8.Círculos de Control de Calidad
9.El orden y la limpieza: las 5s
10.Seis SIGMA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD. INTRODUCCIÓN A LA ISO 9001

1.Las normas ISO 9000 y 9001
2.La Estructura de Alto Nivel
3.Principales factores de desarrollo de la ISO 9001

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD. ISO 9001

1.Objeto y Campo de Aplicación
2.Referencias Normativas
3.Términos y Definiciones
4.Contexto de la Organización
5.Liderazgo
6.Planificación
7.Soporte
8.Operación
9.Evaluación del desempeño
10.Mejora

UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD (SGC)

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
5.El análisis DAFO
6.El Proceso de Acreditación
7.Pasos para integrar a los colaboradores del Sistema de Gestión de la Calidad en la empresa
8.Factores clave para llevar a cabo una buena gestión de la calidad

MÓDULO 5. BIOTECNOLOGÍA APLICADA A LOS ALIMENTOS

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA BIOTECNOLOGÍA

1.Introducción
2.Orígenes
3.Aplicación práctica
4.Situación de la biotecnología a día de hoy

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BASES GENÉTICAS Y BIOQUÍMICAS PARA LA COMPRENSIÓN DE LA BIOTECNOLOGÍA

1.El ADN
2.El ARN y la expresión génica
3.3.De ARN a proteínas
4.Principios inmediatos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GENÉTICA ALIMENTARIA

1.Ingeniería Genética
2.Técnicas genéticas en alimentación
3.Consecuencias en la Ingeniería Genética
4.Código genético
5.Catalizadores biológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL

1.Grupos taxonómicos más utilizados en microbiología industrial
2.Producción de bebidas alcohólicas mediante el uso de diferentes estirpes de levaduras
3.Producción de vinagre y las bacterias acéticas
4.Otros alimentos fermentados
5.Nuevos alimentos probióticos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS ALIMENTARIOS FERMENTADOS

1.Técnicas de fermentación en carne
2.Técnicas de fermentación en lácteos
3.Técnicas de fermentación en otros productos
4.Tecnología enzimática y biocatálisis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. APLICACIONES GENÉTICAS EN ALIMENTACIÓN. OMG

1.¿Qué son los organismos Modificados Genéticamente?
2.Técnicas moleculares utilizadas para la edición genética y la transformación
3.Falsos mitos sobre los OMG

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRANSGÉNICOS

1.Ejemplos de transgénicos vegetales
2.Ejemplos de transgénicos animales
3.Microorganismos transgénicos
4.Normativa referente a los organismos transgénicos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TECNOLOGÍA APLICADA A LAS PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS

1.Alimentos funcionales
2.Alimentos funcionales
3.Funcionalidad de los alimentos
4.Legislación

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS Y OTROS

1.Biotecnología en Probióticos
2.Biotecnología en Prebióticos
3.Biotecnología en alimentos Simbióticos
4.Biotecnología en alimentos enriquecidos
5.Biotecnología en complementos alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONTROL DE ALÉRGENOS

1.Conceptos en el control de alérgenos
2.Normativa para el consumidor
3.Normativa aplicable

+ Información Gratis

4.Normativa en materia de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. NUEVOS HORIZONTES EN EL SECTOR ALIMENTARIO

1.Inmovilización de enzimas
2.Aprovechamiento de carnes o pescados poco atractivos comercialmente
3.Carnes artificiales cultivadas en laboratorio: ¿Una alternativa sostenible a la producción convencional de carne?
4.Producción de alimentos derivados de insectos ¿Una necesidad actual?
5.Producción de alimentos para alimentación vegana
6.Conservantes y aditivos ¿Amigos o enemigos?

UNIDAD DIDÁCTICA 12. TRAZABILIDAD ALIMENTARIA

1.¿Qué es la trazabilidad?
2.¿Es ibérico mi jamón?: Los SNPs y sus aplicaciones en la industria agroalimentaria
3.Que no te den gato por liebre: Genes utilizados para determinar la trazabilidad de la carne

MÓDULO 6: IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 8 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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC

1.Norma BRC Versión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO

1.El compromiso de la dirección
2.Requisitos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC

1.El Codex alimentarius

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CANDAD 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 almacenamier
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.
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.

MÓDULO 7. PREVENCIÓN Y MANEJO DE LA SANIDAD DEL AGROECOSISTEMA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREVENCIÓN DE PLAGAS Y ENFERMEDADES EN AGRICULTURA ECOLÓGICA.

1.Infraestructuras ecológicas
2.La importancia de la biodiversidad y diversidad. Prácticas culturales
3.Medios mecánico-físicos

4.Recogida de insectos y otros parásitos
5.Solarización y otras medidas físicas
6.Medios genéticos
7.Variedades resistentes
8.Mejora genética
9.Ingeniería genética
10.Medios legislativos
11.Tipos
12.Pasaporte fitosanitario

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS ENEMIGOS DE LOS CULTIVOS Y LOS DAÑOS QUE PRODUCEN.

1.Clasificación de los agentes causantes de daño en los cultivos
2.Agentes parasitarios
3.Descripción biológica y morfológica
4.Daños e incidencias
5.Agentes no parasitarios
6.Factores ambientales
7.Descripción e incidencia
8.Muestreos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA.

1.Legislación de producción ecológica
2.Normativa medioambiental
3.Normativa sobre seguridad alimentaria en la producción ecológica
4.Normativa de prevención de riesgos laborales
5.Fichas y partes de trabajo de los procesos productivos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LOS ENEMIGOS NATURALES DE LAS PLAGAS Y ENFERMEDADES.

1.Fauna auxiliar: Clasificación
2.Descripción: biología y morfología

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS ECOLÓGICOS UTILIZADOS EN SANIDAD ECOLÓGICA.

1.Medios biológicos: definición
2.Fauna auxiliar
3.Ejemplos
4.Ejemplos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MAQUINARIA, ÚTILES Y HERRAMIENTAS DE APLICACIÓN.

1.Tipos
2.Clasificación
3.Procedimientos de operación
4.Preparaciones de los caldos
5.Preparación y regulación de maquinaria:
6.Trampas de feromonas

MÓDULO 8. MANEJO DEL SUELO, OPERACIONES DE CULTIVO Y RECOLECCIÓN EN EXPLOTACIONES ECOLÓGICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES CULTURALES AGROECOLÓGICAS PARA MEJORAR LA EFICIENCIA DEL AGUA Y LA CONSERVACIÓN DEL SUELO

1.Mejora del calendario de cultivos para adaptarlos a las precipitaciones estacionales
2.Policultivos y rotaciones con cultivos adaptados al medio y de mayor rusticidad
3.Cortavientos vegetales
4.Cultivos a nivel
5.Cultivos en terrazas, en caballones, en surcos o pocetas
6.Acolchados, barbechos semillados, asociaciones de cultivos
7.Aumento de los aportes de abonos orgánicos

8.Siembra directa, eligiendo ciclo y fecha idónea, densidad y distribución geométrica de las líneas adaptadas a la fir y orientación
9.Uso de semillas ecológicas certificadas
10.Rotación de cultivos con alternativas desherbantes
11.Prácticas de no laboreo
12.Laboreo en fajas
13.Laboreo reducido
14.Labores básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANEJO DEL SUELO EN CULTIVOS ECOLÓGICOS

1.El suelo: características físico-químicas
2.Influencia de la topografía y del laboreo en el balance hídrico y en la erosión
3.Objetivos del laboreo
4.Aperos para labrar
5.Control de la hierba en presiembra: Trasplante y plantación de cultivos ecológicos
6.Labores básicas durante el desarrollo del cultivo ecológico
7.Cubiertas vegetales vivas
8.Cubiertas inertes
9.Acolchados
10.Siembra de cubiertas
11.Control de las cubiertas vegetales y de la vegetación espontánea
12.Manejo de cubiertas inertes
13.Trituración de restos de poda
14.Preparación, regulación y conservación de la maquinaria, aperos y herramientas empleados en el manejo del sue

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FERTILIZACIÓN EN CULTIVOS ECOLÓGICOS

1.Necesidades nutritivas de los cultivos
2.Los elementos esenciales
3.Diagnóstico del estado nutritivo: Análisis foliares y toma de muestra de hoja
4.Estado sanitario del cultivo
5.Elaboración de una recomendación de fertilización
6.Tipos de abonos autorizados en agricultura ecológica
7.Fertilización
8.Incidencia medioambiental de las enmiendas y la fertilización
9.Elaboración y utilización de compost ecológico

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL RIEGO EN CULTIVOS ECOLÓGICOS

1.Manejo del agua para favorecer el desarrollo radicular en cultivos ecológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OPERACIONES DE CULTIVO

1.Fisiología del desarrollo vegetativo
2.Poda
3.Equilibrio entre crecimiento vegetativo y reproductivo
4.Manejo del cuajado y aclareo de frutos
5.Favorecedores del cuajado
6.Aclareos manuales
7.Poda de rejuvenecimiento
8.Tratamiento de residuos vegetales
9.Clasificación y aprovechamiento
10.Reglamento sobre la producción agrícola ecológica y ley de prevención de riesgos laborales
11.Tratamientos de residuos agrícolas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

1.El proceso de maduración
2.Índices de maduración
3.La recolección de productos agrícolas ecológicos

+ Información Gratis

4.Recolección manual
5.Herramientas y utensilios
6.Recolección mecánica
7.Recolección con cosechadora
8.Ensiladoras
9.Ensilado
10.Henificado
11.Empacadoras
12.Cintas transportadoras
13.Primeros tratamientos de los productos agrícolas ecológicos en campo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRANSPORTE DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

1.Transporte y almacenamiento de los productos
2.Contenedores
3.Remolques
4.Vehículos para la recepción y transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

1.Tipos de almacenes
2.Silos
3.Secaderos
4.Sistemas de ventilación
5.Equipos de limpieza
6.Secadoras
7.Descascarilladoras
8.Instalaciones de clasificación y selección de productos
9.Almacenamiento de los productos hasta su comercialización
10.Almacenamiento en frío
11.Almacenamiento en atmósfera controlada

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INVERNADEROS

1.Estructura de invernaderos y túneles: materiales
2.Cubiertas de invernaderos y túneles: materiales
3.Instalación de riego
4.Control ambiental: Mecanismos
5.Manejo del invernadero

MÓDULO 9. PROYECTO FIN DE MASTER