



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Curso en Calidad Alimentaria. Certificación FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002

+ Información Gratis

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

Curso en Calidad Alimentaria. Certificación FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002

duración total: 200 horas

horas teleformación: 100 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Formación en la implantación de un sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, basado en la Norma de Seguridad Alimentaria Global para la Fabricación de Alimentos FSSC 22000.



+ 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

- Conocer los fundamentos de la Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, planteados en la familia de normas ISO 22000 - Aportar al alumno aquellos conocimientos, habilidades y competencias que el sector de la empresa alimentaria, exige en relación a la implantación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria basados en la familia de normas ISO 22000 - Estudiar los aspectos fundamentales de la nueva norma de Seguridad Alimentaria Global para la Fabricación de Alimentos FSSC 22000 - Profundizar en las principales aplicaciones de los conceptos de Prerrequisitos, Trazabilidad y Registro y de cuál es el papel de los mismos en las empresas alimentarias. - Favorecer la capacitación de profesionales que ejercen su labor profesional en el campo de la seguridad alimentaria. - Conocer la legislación alimentaria, relativa al sector.

para qué te prepara

El presente curso pretende dotar al alumno de la formación técnica y teórica suficiente, para gestionar el Sistema de Inocuidad Alimentaria, basado en la norma ISO 22000 e ISO 22002 (Certificación FSSC 22000) de cualquier tipo de empresa ligada al sector alimentario, así como para realizar la redacción y mantenimiento del Sistema Documental asociado.

salidas laborales

Industria Agroalimentaria, Departamentos de Seguridad Alimentaria, Calidad, Medio Ambiente, Prevención Riesgos Laborales, etc.

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 de la Norma FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002'



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 ineseem 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

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
- 2.Norma ISO 22000; contenidos
- 3.Normas ISO 22000 de Calidad Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROFESIONALES DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- 1.Formación en higiene de los alimentos
- 2.Estado de salud
- 3.Higiene personal
- 4.Actividades adversas
- 5.Personal ajeno
- 6.Evaluación periódica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

- 1.Recursos estructurales
- 2.Necesidad de agua en los establecimientos alimentarios
- 3.Desagües
- 4.Limpieza de establecimientos alimentarios
- 5.Aseos para el personal
- 6.Influencia de la temperatura
- 7.Ventilación en las instalaciones
- 8.Necesidad de iluminación
- 9.Instalaciones de almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

- 1.Introducción a la inocuidad de los alimentos
- 2.Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario
- 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.ISO 22002-1; introducción
- 2.ISO 22002-1; estructura y contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OTRAS NORMAS ISO 22002

+ Información Gratis

- 1.ISO 22002-2
- 2.ISO 22002-3
- 3.ISO 22002-4

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ANEXO

- 1.Modelo de Registro de Identificación de Peligros
- 2.Modelo de Registro de Seguimiento de un PPR Operativo
- 3.Modelo de Registro de Seguimiento de Plan APPCC
- 4.Modelo de Registro de Producto No Conforme
- 5.Modelo de Registro de Actividades Formativas