

Experto Universitario de Calidad e Inocuidad Alimentaria

DESCRIPCIÓN

El sector alimentario actual está sufriendo una gran renovación. Las empresas alimentarias son conscientes de que el cumplimiento de los requisitos legales, tanto europeos como nacionales es necesario para el mantenimiento de los requisitos de seguridad alimentaria. En cualquier caso, la certificación de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria se está convirtiendo en un arma para la supervivencia de muchas empresas del sector como rasgo de calidad del producto.

DIRIGIDO A

Este curso de Experto Universitario va dirigido a Responsables de Seguridad Alimentaria, profesionales de empresas del sector alimentario y estudiantes que deseen poseer el conocimiento y las herramientas para desarrollar documentalmente, implementar y gestionar cualquier sistema de seguridad alimentaria, sea cual sea la necesidad de la empresa en cada momento.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Requisitos de acceso: Titulación Universitaria o Mayor de 25 años con más de 3 años de experiencia profesional acreditada en el sector.

26 ETCS

Requisitos para la obtención del título son los siguientes:

- Lectura/Estudio del material didáctico **completo**
- Completar al menos el 100 % de las autoevaluaciones
- Envío y superación del CASO PRÁCTICO
- Superar el examen final con una nota superior al 60 % (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final y el caso práctico pero cumplan el resto de requisitos podrás solicitar un Certificado de Participación

FICHA DEL CURSO

**Modalidad Elearning**

Duración: 650 h

**Titulación Otorgada**

Experto Universitario de Calidad e Inocuidad Alimentaria 26 ETCS

**Título emitido por****PREVENSYSTEM**

**Modalidad Elearning**

Duración: 650 h

**Titulación Otorgada**Experto Universitario de Calidad e Inocuidad Alimentaria
26 ETCS**Título emitido por**

- **Microbiología y Legislación Alimentaria**
 - Historia de la seguridad alimentaria
 - Fuentes de contaminación de alimentos
 - Intoxicaciones alimentarias
 - Marco legal de aplicación de los sistemas APPCC
 - Contenido de un sistema de seguridad alimentaria
- **Sistemas de Autocontrol. APPCC y Planes de Prerrequisitos**
 - Plan de prerrequisitos y trazabilidad
 - Análisis de peligros y puntos de control críticos
- **Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC (British Retail Consortium)**
 - Compromiso del equipo directivo y mejora continua
 - El plan de seguridad alimentaria-APPCC
 - El sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria
 - Normas relativas a las instalaciones
 - Control del producto
 - Control de procesos
 - Personal
- **IFS (International Featured Standards - Food) Norma para la realización de auditorías de productos alimenticios con marca del distribuidor**
 - Historia y certificación
 - Responsabilidad de la dirección
 - Sistema de gestión de calidad
 - Gestión de los recursos
 - Proceso productivo
 - Mediciones, análisis y mejoras
- **UNE-EN ISO 22000 Sist. de Gestión de la Inocuidad de los alimentos**
 - Requisitos generales y de documentación
 - Responsabilidades de la dirección
 - Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
 - Gestión de los recursos
 - Planificación y producción de alimentos seguros
 - Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- **GLOBAL GAP**
 - El entorno en la explotación
 - El cultivo de la explotación
 - Frutas y hortalizas
 - Sistema de Calidad