

Máster/Diplomado en Sistemas 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

El MÁSTER DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 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 moment

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se establecen requisitos de acceso previos

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 Intentos como máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de participación

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning
Duración: 650 h



Titulación Otorgada
Máster en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria



Título emitido por



**Modalidad Elearning**

Duración: 650 h

**Titulación Otorgada**

Máster en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria

**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

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos BRC Food versión 8

- Requisitos generales
- Compromiso del equipo directivo
- Sistemas de autocontrol
- Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria
- Normas relativas a instalaciones
- Control del producto
- Control del proceso
- Personal
- Requisitos adicionales

Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Requisitos IFS Food versión 6.1

- Introducción a la Certificación IFS Food
- Responsabilidades de la dirección
- Sistema de Gestión de la calidad y seguridad alimentaria
- Recursos Humanos de la empresa
- El Proceso Productivo
- Controles del Proceso Productivo

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos ISO 22000:2018

- Introducción a la inocuidad alimentaria
- Desarrollo de ISO 22000:2018
- Contexto de la organización
- Liderazgo
- Planificación
- Apoyo
- Control operacional
- Evaluación del desempeño
- Mejora

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos Global GAP versión 5.1

- Reglamento General
- Requisitos para Todo Tipo de Finca
- Requisitos para Todo Tipo de Cultivos
- Requisitos para Frutas y Hortalizas
- Reglas para los Sistemas de Gestión Calidad

Directrices para la auditoría de sistemas de gestión ISO 19011:2018

- Auditorías. Introducción. Términos y definiciones
- Principios de Auditoría
- Gestión de un programa de Auditoría. Objetivos, riesgos y oportunidades
- Establecimiento de un programa de Auditoría
- Implementación del programa de Auditoría
- Inicio de la Auditoría
- Preparación de las actividades de Auditoría
- Realización de las actividades de Auditoría
- Finalización de la Auditoría
- Determinación de la competencia de los Auditores
- Criterios y métodos de evaluación del Auditor
- Desarrollo de actividades de Auditoría PARTE I
- Desarrollo de actividades de Auditoría PARTE II