



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Curso de Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22000:2005

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Curso de Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22000:2005

Duración: 85 horas

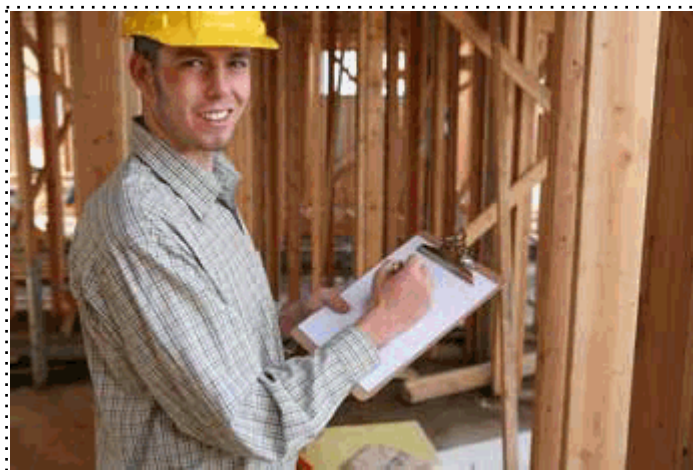
Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

La implantación de un sistema de gestión de la Calidad en las empresas alimentarias es un paso esencial para su desarrollo. Este curso capacita a los profesionales para llevar a cabo esta implantación y la posterior gestión de la norma ISO 22.000:2005.



A quién va dirigido

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

Objetivos

- Definir los conceptos básicos y contenidos relativos a la calidad alimentaria y la Norma ISO 22.000:2005.
- Conocer los recursos humanos y estructurales relacionados con la calidad alimentaria.
- Profundizar en el funcionamiento de los sistemas de gestión.
- Definir y aplicar los sistemas de autocontrol y documentación del proceso.
- Comparar la norma ISO 22.000:2005 con otras normas y estándares.

Para que te prepara

El curso proporciona a los alumnos los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para la implantación y gestión de la norma ISO 22.000:2005, de Calidad Alimentaria.

Salidas laborales

Consultor de Calidad, Directivo o Trabajador de empresas alimentarias

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/master, 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, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



Forma de subvención

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de ejercicios.

Así mismo podrá visualizar los contenidos del CDROM que se incluyen como material complementario de consulta al curso.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de ejercicios. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% del total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22000:2005'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22000:2005'



Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. 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 con rapidez.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



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.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

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.

Club de alumnos

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.

Programa formativo

PARTE I. CALIDAD ALIMENTARIA

TEMA 1: BREVE INTRODUCCIÓN HISTÓRICA

Introducción

Desarrollo de la Norma ISO 22.000:2005

TEMA 2: DEFINICIONES Y CONTENIDOS

Definición de ISO 22.000:2005

Contenidos de la norma ISO 22.000:2005

Familia ISO 22.000:2005

TEMA 3: RECURSOS HUMANOS

Capacitación

Enfermedades

Aseo personal

Comportamiento

Visitantes

Instrucción y supervisión

TEMA 4: RECURSOS ESTRUCTURALES

Introducción

Abastecimiento de agua

Desagüe y eliminación de desechos

Limpieza

Servicio de higiene y aseos para el personal

Control de la temperatura

Calidad del aire y ventilación

Iluminación

Almacenamiento

TEMA 5: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. DOCUMENTACIÓN.

Introducción

Servicios de certificación en el sector agroalimentario

ISO 22.000:2005- sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Responsabilidad de la dirección

Revisión por la dirección

TEMA 6: PGH'S, PRERREQUISITOS, APPCC, HACCP, SISTEMAS DE AUTOCONTROL

Planificación y realización de productos inocuos

TEMA 7: VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Introducción

Validación de las combinaciones de medidas de control

Control del seguimiento y la medición

Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

TEMA 8: COMPATIBILIDAD ISO 22.000 – IFS – BRC – EFSIS

Introducción

Norma BRC (British Retail Consortium)

International Food Standard (IFS)

Norma EFSIS

PARTE II. CDROM COMPLEMENTARIO

ANEXO I. LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

ANEXO II. EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

ANEXO III. ORIGEN Y LEGISLACIÓN APPCC. EJEMPLOS DE REGISTROS DEL PLAN DE TRAZABILIDAD

[+ Información Gratis](#)