



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Trazabilidad y Seguridad Alimentaria

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Trazabilidad y Seguridad Alimentaria

Duración: 60 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

Formación teórica y prácticos sobre los análisis de peligros y puntos de control crítico en el campo de la alimentación mediante el proceso de trazabilidad y de la seguridad alimentaria, en el ámbito profesional.



A quién va dirigido

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

Objetivos

Entendimiento de todo el proceso de trazabilidad que sufre un alimento hasta llegar a manos del consumidor, de acuerdo con las normas que se establecen en el campo de la seguridad alimentaria.

Para que te prepara

Conocimientos teóricos y prácticos para la aplicación del sistema Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la industria alimentaria.

Salidas laborales

Sector alimentario en general

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 donde 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 evaluación.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de evaluación. 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

- Cuaderno de ejercicios
- Manual teórico 'Trazabilidad y Seguridad Alimentaria'



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

TEMA 1. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD.

Introducción.

Trazabilidad y seguridad.

TEMA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVAS.

Introducción.

Leyes de carácter horizontal.

Leyes de carácter vertical.

Productos con denominación de calidad.

Productos ecológicos.

TEMA 3. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC).

Introducción.

Prerrequisitos del APPCC.

Principios del sistema APPCC.

Implantación del sistema.

TEMA 4. ENVASADO Y ETIQUETADO.

Sistemas de envasado.

Etiquetado de los productos.

TEMA 5. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS.

Introducción.

Definición por lotes. Agrupación de productos.

Automatización de la trazabilidad.

Sistemas de identificación.