

(INAD019PO) Gestión de sistemas de seguridad alimentaria



Área: Seguridad Alimentaria

Modalidad: Teleformación

Duración: 120 h

Precio: 840.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos necesarios para implantar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria incluidos los sistemas APPCC, cumpliendo con los requisitos de la seguridad alimentaria en organizaciones de cualquier tamaño y actividades relacionadas con la alimentación.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer los conceptos básicos relacionados con la gestión de la seguridad alimentaria.
2. Valorar los beneficios y ventajas de un sistema de gestión de la calidad y los principios en los que se basa.
3. Estudiar las políticas de seguridad alimentaria.
4. Profundizar en los conceptos organizativos de la empresa para la implantación de un SGSA.
5. Identificar la legislación y normativa relacionada con la seguridad alimentaria.
6. Determinar las funciones y actividades de organización y coordinación del técnico responsable de seguridad alimentaria.
7. Diferenciar entre comunicación interna y comunicación externa.
8. Comprender la importancia de la planificación de la comunicación para garantizar la seguridad alimentaria.
9. Definir el concepto de «auditoría de inocuidad alimentaria».
10. Diferenciar los tipos de auditoría que pueden realizarse.
11. Definir los conceptos relacionados con la gestión por procesos.
12. Identificar los requisitos que debe cumplir una secuencia de actividades para ser un proceso.
13. Describir los elementos que identifican de los procesos.
14. Enumerar los pasos para la adopción de un enfoque basado en procesos.
15. Secuenciar los pasos del ciclo PHVA.
16. Comprender la importancia de la medición y seguimiento de los procesos.
17. Explicar los beneficios de la mejora continua.
18. Determinar los recursos necesarios para administrar el negocio.
19. Comprender la importancia de la capacitación y concienciación del personal interno y externo para asegurar la inocuidad alimentaria.
20. Establecer una política de mantenimiento adecuada a la infraestructura de la empresa.
21. Identificar los factores que influyen en la planificación del mantenimiento.
22. Proporcionar un ambiente de trabajo adecuado para garantizar la seguridad alimentaria.
23. Identificar los análisis y programas que intervienen en la planificación y realización de productos alimentarios inocuos.
24. Describir el contenido de los programas de prerrequisitos mínimos de higiene previos a la implantación del APPCC.
25. Enumerar las etapas previas a la implantación del APPCC.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

26. Enumerar los peligros que puede razonablemente preverse que se producirán en cada fase del proceso de producción de alimentos.
27. Analizar los peligros identificados.
28. Evaluar el nivel de riesgo de los peligros identificados.
29. Determinar las medidas de control que deben aplicarse a cada peligro o peligros específicos.
30. Identificar los puntos críticos de control (PCC) en cada etapa del proceso.
31. Diferenciar los conceptos de «límite crítico» y «límite operativo».
32. Establecer un sistema de vigilancia para cada PCC.
33. Definir el concepto de trazabilidad en el contexto de la seguridad alimentaria.
34. Enumerar el contenido de un sistema de trazabilidad.
35. Explicar los diferentes sistemas de trazabilidad (hacia adelante, interna, hacia atrás).
36. Decidir cuándo deben tomarse acciones correctoras.
37. Describir los elementos de una acción correctora.
38. Describir los procedimientos para el manejo y retirada de productos no seguros.
39. Valorar y cuantificar la satisfacción del personal.
40. Conocer las estrategias organizativas y de clima laboral.
41. Profundizar en la esquematización de la comunicación.
42. Diferenciar las características que definen una buena comunicación.
43. Caracterizar tanto la comunicación externa como la interna.
44. Conocer la legislación aplicada a la higiene y seguridad alimentaria.
45. Profundizar en la normativa europea con relación a los productos alimentarios.
46. Comprender las especificaciones de normas como ISO 22000, IFS y BRC.
47. Analizar otras normas relacionadas como OHSAS 18001, ISO 14001.
48. Reconocer las tareas de seguimiento y control del sistema de gestión de la seguridad alimentaria.
49. Diferenciar las principales tareas de una auditoría interna.
50. Conocer la evaluación de resultados de un sistema de gestión.
51. Aprender los sistemas de mejora del sistema de gestión.

CONTENIDOS

Unidad 1: Gestión de la seguridad alimentaria.

Unidad 2: Organización de la función de la seguridad alimentaria.

Unidad 3: Principios de gestión por procesos.

Unidad 4: Gestión de recursos.

Unidad 5: Planificación y realización de productos inocuos.

Unidad 6: Análisis de riesgos.

Unidad 7: Diseño e implementación de un plan APPCC.

Unidad 8: Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.

Unidad 9: Aspectos sociales.

Unidad 10: Aspectos legales y normativos.

Unidad 11: Verificación, validación y actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

Total libertad de horarios para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

Hacer para aprender, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>