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

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

Duración: 80 horas

Precio: 350 euros.

Modalidad: A distancia

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. 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 El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Bolsa de empleo:

El alumno en desemple puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones,etc....

Formas de pago:

-Mediante transferencia
-Por cargo bancario
-Mediante tarjeta
-Por Pay pal
-Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

© icaformación2024

Programa del curso:

PARTE I. CALIDAD ALIMENTARIA

TEMA 1: BREVE INTRODUCCIÓN HISTÓRICA

1. Introducción
2. Desarrollo de la Norma ISO 22.000:2005

TEMA 2: DEFINICIONES Y CONTENIDOS

1. Definición de ISO 22.000:2005
2. Contenidos de la norma ISO 22.000:2005
3. Familia ISO 22.000:2005

TEMA 3: RECURSOS HUMANOS

1. Capacitación
2. Enfermedades
3. Aseo personal
4. Comportamiento
5. Visitantes
6. Instrucción y supervisión

TEMA 4: RECURSOS ESTRUCTURALES

1. Introducción
2. Abastecimiento de agua
3. Desagüe y eliminación de desechos
4. Limpieza
5. Servicio de higiene y aseos para el personal
6. Control de la temperatura
7. Calidad del aire y ventilación
8. Iluminación
9. Almacenamiento

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

1. Introducción
2. Servicios de certificación en el sector agroalimentario
3. ISO 22.000:2005- sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
4. Responsabilidad de la dirección
5. Revisión por la dirección

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

© icaformación2024

1. Planificación y realización de productos inocuos

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

1. Introducción
2. Validación de las combinaciones de medidas de control
3. Control del seguimiento y la medición
4. Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
5. Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

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

1. Introducción
2. Norma BRC (British Retail Consortium)
3. International Food Standard (IFS)
4. 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