



Curso

Curso en Calidad Alimentaria. Certificación FSSC 22000. ISO 22000 +
ISO 22002



INESEM
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Curso en Calidad Alimentaria. Certificación FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002

1. Sobre INESEM
2. Curso en Calidad Alimentaria. Certificación FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002

[Descripción](#) / [Para que te prepara](#) / [Salidas Laborales](#) / [Resumen](#) / [A quién va dirigido](#) /

[Objetivos](#)

3. Programa académico
4. Metodología de Enseñanza
5. ¿Por qué elegir INESEM?
6. Orientación
7. Financiación y Becas

SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL



INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***



Curso en Calidad Alimentaria. Certificación FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002



DURACIÓN	120
PRECIO	360 €
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:



INESEM
BUSINESS SCHOOL

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

Titulación Curso

- Título Propio del Instituto Europeo de Estudios Empresariales (INESEM) "Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad."

Resumen

Formación en la implantación de un sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, basado en la Norma de Seguridad Alimentaria Global para la Fabricación de Alimentos FSSC 22000.

A quién va dirigido

El Curso Calidad Alimentaria está dirigido a profesionales de empresas alimentarias y de la propia Administración Pública relacionados con el sector agroalimentario. Este curso está especialmente dirigido a todas aquellas personas interesadas en desarrollar su actividad en este campo, como estudiantes de ciencias de la salud, ingeniería alimentaria y agroambiental entre otros.

Objetivos

Con el Curso **Curso en Calidad Alimentaria. Certificación FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Gracias al Curso Calidad Alimentaria aprenderás los fundamentos de la Gestión de la Calidad Alimentaria
- Te permitirá adquirir conocimientos, habilidades y competencias propias del sector alimentario
- Comprenderás a la perfección los sistemas de autocontrol, como los PGH´s, APPCC, HACCP y los prerrequisitos.
- Aprenderás a manejar y gestionar toda la documentación necesaria para trabajar como técnico en calidad alimentaria.
- Estudiarás los fundamentos de la norma de Seguridad Alimentaria Global para la Fabricación de Alimentos FSSC 22000.





¿Y, después?

Para qué te prepara

Con el Curso Calidad Alimentaria se pretende dotar al alumnado de la formación tanto teórica como práctica idónea para poder gestionar el Sistema de Inocuidad Alimentaria. Asimismo, este curso propone a sus alumnos la oportunidad de trabajar en cualquier tipo de empresa ligada al sector alimentario siendo capaces de realizar la redacción y mantenimiento del Sistema Documental asociado y la mejora de los sistemas de gestión y autocontrol.

Salidas Laborales

Si buscas un Curso Calidad Alimentaria, este es el más indicado para dedicarte a la industria agroalimentaria, en la que podrás trabajar en departamentos de calidad y seguridad de empresas dedicadas a este sector y en departamentos de recursos humanos. Además, podrás trabajar en la administración de estas empresas, ya que dominarás a la perfección la documentación necesaria.

¿Por qué elegir INESEM?



PROGRAMA ACADÉMICO

Curso en Calidad Alimentaria. Certificación FSSC 22000. ISO 22000 + ISO 22002

Unidad didáctica 1.

El esquema de certificación fssc 22000

1. Certificación FSSC 22000
2. Norma ISO 22000; introducción
3. Norma ISO 22000; desarrollo

Unidad didáctica 2.

Aproximación a la iso 22000

1. Norma ISO 22000; conceptualización
2. Norma ISO 22000; contenidos
3. Normas ISO 22000 de Calidad Alimentaria

Unidad didáctica 3.

Profesionales de la higiene de los alimentos

1. Formación en higiene de los alimentos
2. Estado de salud
3. Higiene personal
4. Actividades adversas
5. Personal ajeno
6. Evaluación periódica

Unidad didáctica 4.

Establecimientos alimentarios

1. Recursos estructurales
2. Necesidad de agua en los establecimientos alimentarios
3. Desagües
4. Limpieza de establecimientos alimentarios
5. Aseos para el personal
6. Influencia de la temperatura
7. Ventilación en las instalaciones
8. Necesidad de iluminación
9. Instalaciones de almacenamiento

Unidad didáctica 5.

Inocuidad de los alimentos

1. Introducción a la inocuidad de los alimentos
2. Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario
3. ISO 22000
4. Compromiso de la dirección
5. Control por parte de la dirección

Unidad didáctica 6.

Planificación y desarrollo de los procesos para la realización de productos inocuos

1. Planificación y desarrollo de procesos para la realización de productos inocuos

Unidad didáctica 7.

Evaluación del sistema de gestión

1. Introducción a la evaluación del sistema de gestión
2. Adecuación de las medidas de control
3. Seguimiento y medición de la validación
4. Verificar el sistema de gestión
5. Actualización y mejora del sistema de gestión

Unidad didáctica 8.

Iso 22000 - ifs - brc - efsis

1. Introducción a la relación de la ISO 22000 - IFS - BRC - EFIS
2. Norma BRC
3. IFS
4. Norma EFSIS

Unidad didáctica 9.

Iso 22002-1

1. ISO 22002-1; introducción
2. ISO 22002-1; estructura y contenidos

Unidad didáctica 10.

Otras normas iso 22002

1. ISO 22002-2
2. ISO 22002-3
3. ISO 22002-4

Unidad didáctica 11.

Anexo

1. Modelo de Registro de Identificación de Peligros
2. Modelo de Registro de Seguimiento de un PPR Operativo
3. Modelo de Registro de Seguimiento de Plan APPCC
4. Modelo de Registro de Producto No Conforme
5. Modelo de Registro de Actividades Formativas

metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El equipo docente y un tutor especializado harán un *seguimiento exhaustivo*, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colaboradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

Comunidad

Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.

Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.





SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.



Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello
100%
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.



20%

Beca desempleo

Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento idóneo para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.

15%

Beca emprende

Nuestra apuesta por el fomento del emprendimiento y capacitación de los profesionales que se han aventurado en su propia iniciativa empresarial.

10%

Beca alumnos

Como premio a la fidelidad y confianza de los alumnos en el método INESEM, ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Curso

Curso en Calidad Alimentaria. Certificación FSSC
22000. ISO 22000 + ISO 22002

Impulsamos tu carrera profesional



INESEM
BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es



958 05 02 05 formacion@inesem.es

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.

Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.