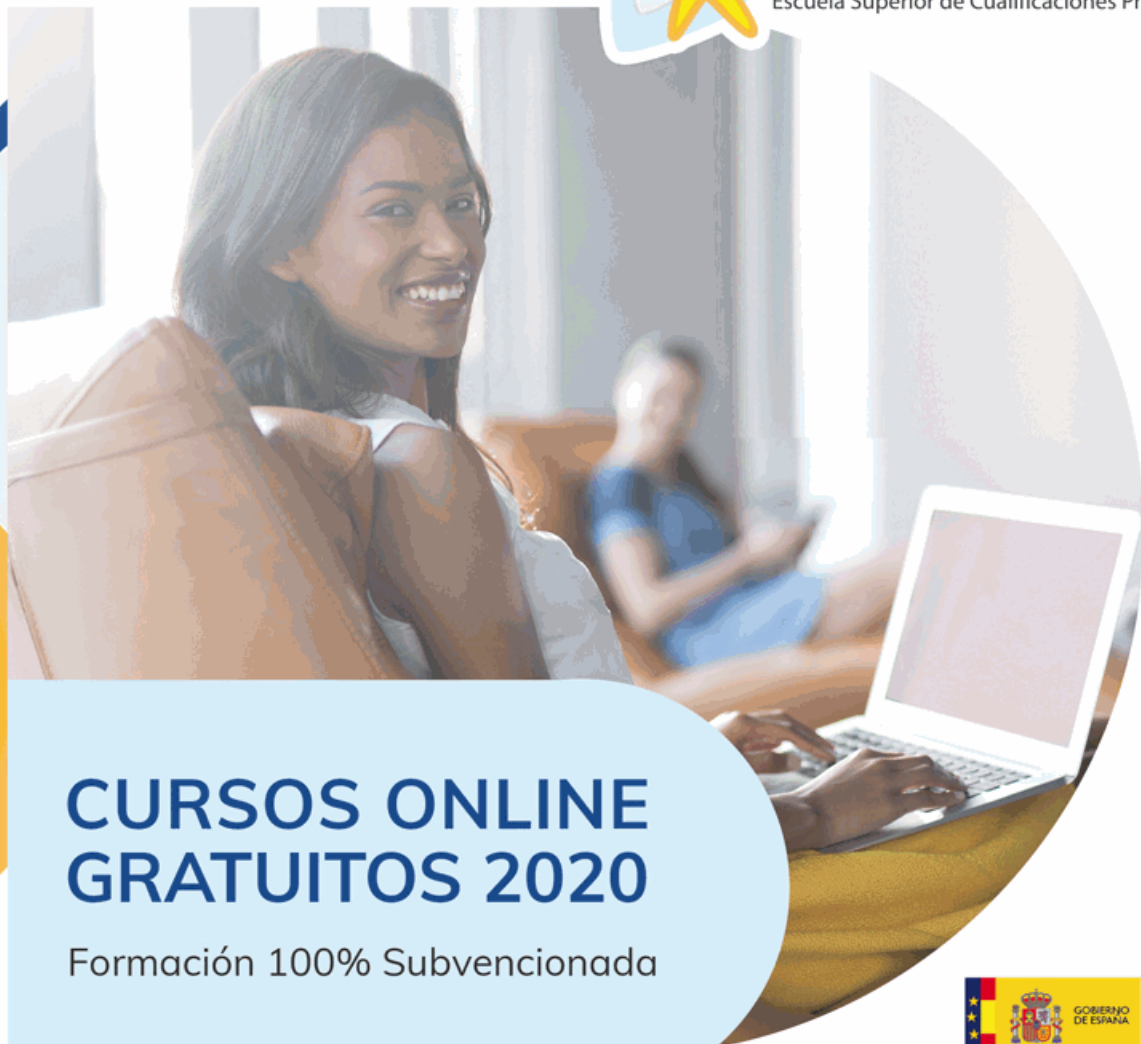




CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Curso de Seguridad Alimentaria Gratis

MÁS INFORMACIÓN EN: www.cualifica2.es
(+34) 958 050 208



Curso de Seguridad Alimentaria Gratis

Curso de Seguridad Alimentaria Gratis



DURACIÓN:
30 horas



MODALIDAD:
Online



PRECIO:
Gratis



TITULACIÓN:
Oficial

SECTOR:

INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Especialízate como profesional en tu sector



100% gratuita

Formación 100% gratuita prioritariamente para empleados y autónomos



Avalada por el SEPE

Titulación avalada por el Ministerio de Trabajo y por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).



No consume créditos formativos

No tienes la necesidad de informar a tu empresa ya que no consume créditos formativos.



180 horas de formación

Puedes realizar hasta 180 horas de formación con un máximo de 3 cursos o un curso cuyas horas superen las 180 establecidas en convocatoria.

DESCRIPCIÓN

Cada vez es más necesario implantar medidas de seguridad alimentaria para evitar intoxicaciones, enfermedades o contaminación Alimentaria Gratis podrás tener toda la formación necesaria para aplicar la normativa ISO 22000/2005 y así establecer una comi de control. Apúntate ahora y empieza esta formación complementaria a tu puesto actual.

Curso de Seguridad Alimentaria Gratis

OBJETIVOS

- Conocer a fondo los orígenes y objetivos de la norma ISO 22000/2005.
- Aprender a implantar la norma a lo largo de la cadena alimentaria hasta la llegada al consumidor final.
- Saber identificar errores en el proceso de producción para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Desarrollar habilidades para la gestión del certificado y realizar una auditoría según los requisitos.
- Adquirir nociones específicas de APPCC.

PARA QUE TE PREPARA

El Curso de Seguridad Alimentaria Gratis te prepara para saber implantar, mantener y actualizar un sistema de inocuidad de alimentos para el consumo humano. Si te interesa la seguridad alimentaria esta puede ser una oportunidad para ob complementaria o quizás deseas especializarte en este campo. En cualquier caso será una dueña decisión para tu carrera profesio:

SALIDAS LABORALES

Entre las salidas profesionales están puestos como técnico de seguridad alimentaria, responsable de calidad y seguridad alimentaria. En su mayoría para empresas de industria alimentaria, laboratorios y fábricas. Ahora puedes mejorar tu perfil laboral de Seguridad Alimentaria Gratis.

TITULACIÓN

Titulación de INAD026PO ISO 22000 / 2005 PARA LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) con 30 horas expedida por la Administración Pública



TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORÍGENES DE LA NORMA ISO 22000:2005.

- 1.Nacimiento de la Norma ISO 22.000.
- 2.Causas del desarrollo de la norma.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBJETIVOS DE LA NORMA ISO 22000:2005.

- 1.Objetivos.
- 2.Familia ISO 22.000.
- 3.Ventajas de la implantación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPONENTES CLAVE Y DEFINICIONES DE LA ISO 22000.

- 1.Componentes clave.
- 2.Definiciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 22000.

- 1.Ámbito de aplicación.
- 2.Referencias normativas.
- 3.Términos y definiciones.
- 4.Sistema de Gestión de Inocuidad de los alimentos.
- 5.Responsabilidad de la dirección.
- 6.Gestión de recursos.
- 7.Planificación y realización de productos inocuos y APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CORRESPONDENCIA ENTRE NORMA ISO 22000 Y SISTEMA APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RELACIÓN ENTRE LAS NORMAS ISO 22000 E ISO 9001:2015.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DOCUMENTACIÓN MÍNIMA NECESARIA PARA LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA.

- 1.Requisitos de la documentación.
- 2.Procedimientos exigidos por la norma.
- 3.Registros exigidos por la norma.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CERTIFICACIÓN Y AUDITORÍA DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA REQUISITO DE LA NORMA ISO 22000:2005.

- 1.Pasos de la certificación.
- 2.Auditorías.

REQUISITOS DE ACCESO

Para la realización del Curso SEPE INAD026PO ISO 22000 / 2005 PARA LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTAR DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) el requisito principal es ser Trabajador del Sector Industrias de alimentación y bebidas.

METODOLOGÍA

Curso de Seguridad Alimentaria Gratis

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutoría e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La t alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

FICHA MATRICULACIÓN

Para poder formalizar la solicitud de inscripción en este curso debe completar sus datos de registro. Para ello rellene y envíenos e participación en pdf que le presentamos continuación:

Solicitud de Participación