



PROGRAMA FORMATIVO

Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

Duración: 125 horas

Precio: 165 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Titulación Expedida por
EUROINNOVA BUSINESS
SCHOOL y Avalada por la
Escuela Superior de
Cualificaciones Profesionales

Descripción

Gracias al CURSO HOMOLOGADO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, el alumno alcanzará una visión global y completa compuesta por el compendio de funciones y conceptos que asedian el ámbito de la seguridad alimentaria. Nos acercamos a la concienciación de todos los profesionales del ámbito alimentario de la importancia de su labor, de sus buenas prácticas, ya que de ellos depende, en gran medida, que se extienda la seguridad alimentaria en la población. Con el CURSO HOMOLOGADO se pretende formar en el ámbito de los sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos, para así evitar tomar alimentos contaminados e implantar el sistema de autocontrol APPCC en las empresas. ES UN CURSO HOMOLOGADO BAREMABLE PARA OPOSICIONES.

A quién va dirigido

El presente CURSO ONLINE HOMOLOGADO está dirigido a todos aquellos profesionales quienes en su tarea laboral tengan cierta relación con los alimentos. En general a aquellas personas que se quieran adentrar en el mundo de la seguridad alimentaria, así como en la composición del sistema APPCC, ya tenga conocimientos previos al respecto o no. También para aquellas personas que quieran conseguir una TITULACIÓN UNIVERSITARIA HOMOLOGADA.

Objetivos

- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.
- Adquirir conocimientos acerca de limpieza y desinfección de manera adecuada.
- Identificar los peligros y puntos de control críticos.
- Adquirir conocimientos técnicos y teóricos

Para que te prepara

A través de este CURSO ONLINE HOMOLOGADO el alumno conocerá en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria. Conoceremos cómo se llevan a cabo las buenas prácticas en torno a la limpieza y desinfección, así como las claves para la implantación y mantenimiento de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Al ser un CURSO UNIVERSITARIO está HOMOLOGADO para OPOSICIONES.

Salidas laborales

Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Restaurantes, Camareros, Supermercados, Pequeños comercios alimentarios, Laboratorios, Sanidad.

Titulación

Titulación Universitaria en Seguridad Alimentaria con 5 Créditos Universitarios ECTS . Curso puntuable como méritos para oposiciones de acceso a la función pública docente en todas las CC. AA., según R.D. 276/2007 de 23 de febrero (BOE 2/3/2007). Éste se lleva a cabo dentro del plan de formación permanente del profesorado de la Universidad Antonio de Nebrija



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

El/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Plan. Resolución 604E)

Forma de pago

Tarjeta de Crédito / PayPal

Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria.

No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

Contrareembolso

Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa. Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada en el formulario, el material del curso, abonando el importe correspondiente a la recepción.

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 dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Gestión de la Seguridad Alimentaria'



Profesorado y servicio de tutorías

"RedEduca" está formado por un equipo multidisciplinar de profesionales especialistas en incorporar las Nuevas Tecnologías al ámbito educativo.

Nuestro principal objetivo es conseguir una formación didáctico-pedagógica innovadora y de calidad. Por ello, ponemos al alcance de nuestro alumnado una serie de herramientas y recursos que les permitirán potenciar su aprendizaje a lo largo del curso.

Además, a lo largo del curso, nuestro alumnado cuenta con un equipo de tutores expertos en las distintas especialidades ofertadas, con una amplia experiencia en el mundo de la enseñanza que resolverán todas tus dudas y consultas y con un equipo de soporte técnico que le ayudarán con



Bolsa de empleo y Prácticas

El alumnos tendrá posibilidad de incluir su currículum en nuestra Bolsa de Empleo y Prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por empresas y organismos públicos colaboradores en territorio nacional y abrir su abanico de posibilidades en el mundo laboral.

Plazo de Finalización

El alumnado cuenta con un periodo máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo del curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, 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 de 3 meses

Red Social Educativa

La Red Social Educativa es un lugar de encuentro para docentes y opositores donde poder compartir conocimiento. Aquí encontrarás todas las novedades del mundo de la educación que puedan ser de tu interés, así como noticias relacionadas con oposiciones. Es un espacio abierto donde podrás escribir y participar en todas las noticias y foros.

Te invitamos a registrarte y a comenzar a participar en esta red de profesionales de la educación.

Visítanos en: www.redsocial.rededuca.net



Campus Virtual

Es el aula virtual donde encontrarás todos los contenidos de los cursos, cuidadosamente revisados y actualizados por nuestro equipo de profesores y especialistas.

El campus virtual se convierte en el principal escenario de aprendizaje y es aquí donde el alumnado podrá acceder a los contenidos del curso con tan sólo un clic.

Este nuevo sistema de aprendizaje online puede facilitar el trabajo del alumnado y del equipo docente en varios sentidos:

La presentación online de la acción formativa hace posible incluir contenidos en muy diversos



Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

Asimismo, el alumnado puede descargarse en pdf el temario de su curso conforme vaya avanzando en los contenidos para que pueda tenerlos guardados.

Además, el campus virtual permite establecer contacto directo con el tutor o tutora a través del sistema de comunicación por correo electrónico que también permitirá intercambiar archivos entre las partes.

El entorno virtual simplifica y agiliza la evaluación y seguimiento del alumnado, tanto para el propio alumno o alumna como para el equipo docente. Por un lado, el alumnado podrá observar su avance a lo largo del itinerario formativo y recibirá retroalimentación inmediata sobre sus resultados en las pruebas de evaluación. En segundo lugar, el equipo docente verá simplificado su trabajo, puesto que todos los datos acerca de la actividad del alumnado en la plataforma, así como los resultados de las pruebas quedan registrados de manera automática, evitando así la labor de corrección manual y permitiendo al profesor o profesora tener una visión del progreso de sus alumnos/as con tan sólo un clic.

Puede acceder a nuestro Campus Virtual a través de: <https://campusrededuca.euoinnova.edu.es>

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
- - La cadena alimentaria: "del Campo a la Mesa"
- - ¿Qué se entiende por trazabilidad?
- - - Responsabilidades en la seguridad alimentaria
- - - Ventajas del sistema de trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
- - Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
- - Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria
- - - Sobre productos de carne de vacuno
- - - Referente a productos lácteos y a la leche
- - - Referente a la pesca y a sus productos derivados
- - - Referente a los huevos
- - - Sobre productos transgénicos
- - Productos con denominación de calidad
- - - Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
- - - Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
- - Productos ecológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

- - Introducción al APPCC
- - ¿Qué es el sistema APPCC?
- - Origen del sistema APPCC
- - Definiciones referentes al sistema APPCC
- - Principios del sistema APPCC
- - Razones para implantar un sistema APPCC
- - La aplicación del sistema APPCC
- - - Directrices para la aplicación del sistema de APPCC

Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

- - - Aplicación de los principios del sistema APPCC
- - Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
- - - Ventajas del sistema APPCC
- - - Inconvenientes del sistema APPCC
- - Capacitación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - Introducción
- - Los peligros y su importancia
- - Tipos de peligros en seguridad alimentaria
- - - Peligros biológicos
- - - Peligros químicos
- - - Peligros físicos
- - Metodología de trabajo
- - Formación del equipo de trabajo
- - Puntos de control críticos y medidas de control en seguridad alimentaria
- - Elaboración de planos de instalaciones
- - Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

- - ¿Qué es el plan APPCC?
- - Selección de un equipo multidisciplinar
- - Definir los términos de referencia
- - Descripción del producto
- - Identificación del uso esperado del producto
- - Elaboración de un diagrama de flujo
- - Verificar "in situ" el diagrama de flujo
- - Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
- - Identificación de los puntos de control críticos
- - Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
- - Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
- - Establecer las acciones correctoras
- - Verificar el sistema

Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

- - Revisión del sistema
- - Documentación y registro
- - Anexo. Caso práctico
- - - Datos generales del plan APPCC.
- - - Diagrama de flujo
- - - Tabla de análisis de peligros
- - - Determinación de puntos críticos de control
- - - Tabla de control del APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANES GENERALES DE HIGIENE. PRERREQUISITOS DEL A

- - Introducción a los Planes Generales de Higiene
- - Diseño de Planes Generales de Higiene
- - - Plan de control de agua apta para el consumo humano
- - - Plan de Limpieza y Desinfección
- - - Plan de control de plagas: desinsectación y desratización
- - - Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
- - - Mantenimiento de la cadena del frío
- - - Trazabilidad (rastreadabilidad) de los productos
- - - Plan de formación de manipuladores.
- - - Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados consumo humano
- - - Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

- - Introducción a la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
- - Requisitos para la implantación
- - Equipo para la implantación
- - Sistemas de vigilancia
- - - Registros de vigilancia
- - - Desviaciones
- - - Resultados
- - Registro de datos
- - Instalaciones y equipos

Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

- - Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - Sistema de Trazabilidad en Seguridad Alimentaria
- - Estudio de los sistemas de archivo propios
- - Consulta con proveedores y clientes
- - Definición del ámbito de aplicación
 - - - Trazabilidad hacia atrás
 - - - Trazabilidad de proceso (interna)
 - - - Trazabilidad hacia delante
- - Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
- - Establecer registros y documentación necesaria
- - Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
- - Establecer mecanismos de comunicación entre empresas
- - Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ENVASADO, CONSERVACIÓN Y ETIQUETADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - Sistemas de envasado
- - Los métodos de conservación de los alimentos
 - - - Métodos de conservación físicos
 - - - Métodos de conservación químicos
- - Etiquetado de los productos
 - - - Alimentos envasados
 - - - Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por mayor
 - - - Alimentos sin envasar
 - - - Etiquetado de los huevos
 - - - Marcas de salubridad

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - Introducción
- - Definición por lotes. Agrupación de productos
 - - - Definición por lotes

Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

- - - Agrupar los productos
- - - Establecer registros y documentación necesaria
- - - Automatización de la trazabilidad
- - - Sistemas de identificación
- - - - Automatización de la trazabilidad alimentaria con códigos de barras
- - - Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- - - Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
- - - - Definiciones
- - - El manipulador en la cadena alimentaria
- - - - La cadena alimentaria
- - - - Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
- - - - Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
- - - Concepto de alimento
- - - - Definición
- - - - Características de los alimentos de calidad
- - - - Tipos de alimentos
- - - Nociones del valor nutricional
- - - - Concepto de nutriente
- - - - La composición de los alimentos
- - - - Proceso de nutrición
- - - Recomendaciones alimentarias
- - - - Tipos de alimento y frecuencia de consumo
- - - El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocorreción
- - - Manipulador de alimentos de mayor riesgo
- - - Aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
- - - - Alimentos de alto riesgo
- - - Requisitos de los manipuladores de alimentos
- - - Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocorrección y trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

- - Introducción a la manipulación de alimentos
- - Recepción de materias primas
- - - Condiciones generales
- - - Validación y control de proveedores
- - Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, r y almacenamiento de los alimentos
 - - - Requisitos en la elaboración y transformación
 - - - Descongelación
 - - - Recepción de materias primas
 - - - Transporte
 - - - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
- - Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
 - - - Instalaciones
 - - - Maquinaria
 - - - Materiales y utensilios
- - Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - Buenas prácticas de manipulación
- - Higiene del manipulador
 - - - Las manos
 - - - La ropa
- - Hábitos del manipulador
- - Estado de salud del manipulador
- - Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- - Limpieza y desinfección
- - Control de plagas
 - - - Programa de vigilancia de plagas
 - - - Plan de tratamiento de plagas
- - Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- - Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

- - Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
- - - Alteración alimentaria
- - - Contaminación alimentaria
- - Origen de la contaminación de los alimentos
- - Los microorganismos y su transmisión
- - - Factores que contribuyen a la transmisión
- - - Principales tipos de bacterias patógenas
- - Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
- - - Clasificación de las ETA
- - - Prevención de las ETA