ICA FORMACION

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

Duración: 56 horas

Precio: CONSULTAR euros

Modalidad: e-learning

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 acceso a una plataforma de teleformación de última generación con 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.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2025

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.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2025

DIPLOMA CERTIFICADO

La Directora del Centro ICA Certifica

D./Dña. [redacted]

con D.N.I. [redacted]

que presta sus servicios en la empresa:

[redacted]

Realizó con aprovechamiento el curso de:

Formación Continuada del Fisioterapeuta en Patologías Traumatológicas y su Tratamiento

Código AF/ Grupo 3440/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 15/12/2021 al día 30/12/2021, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Representante de la entidad
Directora

El interesado

Vigo, a 30 de Diciembre de 2021

FONDO SOCIAL EUROPEO

Programa del curso:

TEMA 1. LA NORMA ISO 22000 MAS PAS 220: REQUISITOS Y RESPONSABILIDADES
1. INTRODUCCION
2. CAMPO DE APLICACION
3. FAMILIA ISO 22000
4. SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
   4.1. REQUISITOS GENERALES
   4.2. REQUISITOS DE DOCUMENTACION
5. RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN
   5.1. COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN
   5.2. POLÍTICA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
   5.3. PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
   5.4. RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD
   5.5. LÍDER DEL EQUIPO DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
   5.6. COMUNICACIÓN
   5.7. PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS
   5.8 INFORMACIÓN PARA LA REVISIÓN
6. GESTIÓN DE LOS RECURSOS
   6.1. PROVISIÓN DE LOS RECURSOS
   6.2. RECURSOS HUMANOS
   6.3. INFRAESTRUCTURA
   6.4. AMBIENTE DE TRABAJO
7. PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS
   7.1. GENERALIDADES
   7.2. PROGRAMA DE PRERREQUISITOS
   7.3. PASOS PRELIMINARES PARA PERMITIR EL ANÁLISIS DE PELIGROS
   7.4. ANÁLISIS DE PELIGROS
   7.5. ESTABLECIMIENTO DE PPR OPERATIVOS
   7.6. ESTABLECIMENTO DEL PLAN APPCC

© ICA FORMACION 2025

7.7. ACTUALIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN PRELIMINAR Y DE LOS DOCUMENTOS DE PPR Y PLAN APPCC
7.8. PLANIFICACIÓN DE LA VERIFICACIÓN
7.9. SISTEMA DE TRAZABILIDAD
7.10 CONTROL DE NO CONFORMIDADES
8. VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
8.1. GENERALIDADES
8.2. VALIDACIÓN DE LAS COMBINACINES DE MEDIDAS DE CONTROL
8.3. CONTROL DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
8.4. VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
8.5. MEJORA

TEMA 2. PROTOCOLOS DE SEGURIDAD PARA EL SECTOR AGRARIO: PRODUCCIÓN INTEGRADA, UNE 155000 Y GLOBALGAP
1. INTRODUCCIÓN
2. IMPORTANCIA DE LA NORMATIVA DE CALIDAD COMO GARANTÍA DE CALIDAD EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA.
2.1. NORMALIZACIÓN Y TIPIFICACIÓN.
2.2. NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN
3. UNE 155000.
3.1. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA NORMA.
3.2. LAS NORMAS UNE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS.
3.3. LOS PILARES DE LA NORMA. CONTENIDOS BÁSICOS
3.4. EL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN AENOR DE HORTALIZAS.
4. PRODUCCIÓN INTEGRADA.
5. GLOBALGAP.
6. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

TEMA 3. LA NORMA IFS: REQUISITOS Y RESPONSABILIDADES
1.INTRODUCCIÓN IFS VERSIÓN 7
2.LA FAMILIA DE NORMAS IFS Y ALCANCES
3.ESTRUCTURA DE LAS NORMAS IFS
4.CAMBIOS DE IFS FOOD V.7 Y AUDITORÍAS
5.RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN
6.SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
7.PROCESO PRODUCTIVO
8.MEDICIONES ANÁLISIS Y MEJORAS

TEMA 4. AUDITORÍA DE SISTEMAS DE GESTIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
1. INTRODUCCIÓN
2. DEFINICIÓN Y TIPOS DE AUDITORÍAS
2.1 OBJETIVOS DE LAS AUDITORÍAS DE CALIDAD
2.2 PRINCIPIOS DE LA AUDITORÍA
2.3 TIPOS DE AUDITORÍAS
2.3.1 OTROS CRITERIOS A TENER EN CUENTA EN LOS DIFERENTES TIPOS DE AUDITORÍA
3. PLANIFICACIÓN Y PREPARACIÓN DE LA AUDITORÍA
3.1 INICIACIÓN DE LA AUDITORÍA
3.2 PREPARACIÓN DE LA AUDITORÍA
4. EJECUCIÓN DE LA AUDITORÍA
4.1 FASES DEL PROCESO DE AUDITORÍA
4.2 REUNIÓN INICIAL
4.3 FASE DE INVESTIGACIÓN Y RECOGIDA DE INCIDENCIAS
4.4 LA ENTREVISTA
4.5 LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA. TÉNICAS DE CONTROL Y EXAMEN.
4.6 LOS HALLAZGOS Y OBSERVACIONES
4.7 DECLARACIÓN DE HALLAZGOS

© ICA FORMACION 2025

5. SEGUIMIENTO Y CIERRE DE LA AUDITORÍA
6. PROCESO DE CERTIFICACIÓN ISO 22000
   6.1 PASOS A SEGUIR EN EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN
   6.2 FRECUENCIA DE LAS AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO
7. AUDITORÍA SEGÚN PROTOCOLO IFS
   7.1 OBJETIVOS Y CONTENIDOS DEL PROTOCOLO DE LA AUDITORÍA
   7.2 TIPOS DE AUDITORÍA
   7.3 ALCANCE DE LA AUDITORÍA
   7.4 EVALUACIÓN DE REQUISITOS
8. AUDITORÍA SEGÚN PROTOCOLO BRC
   8.1 GRADO DE LA AUDITORÍA

© ICA FORMACION 2025