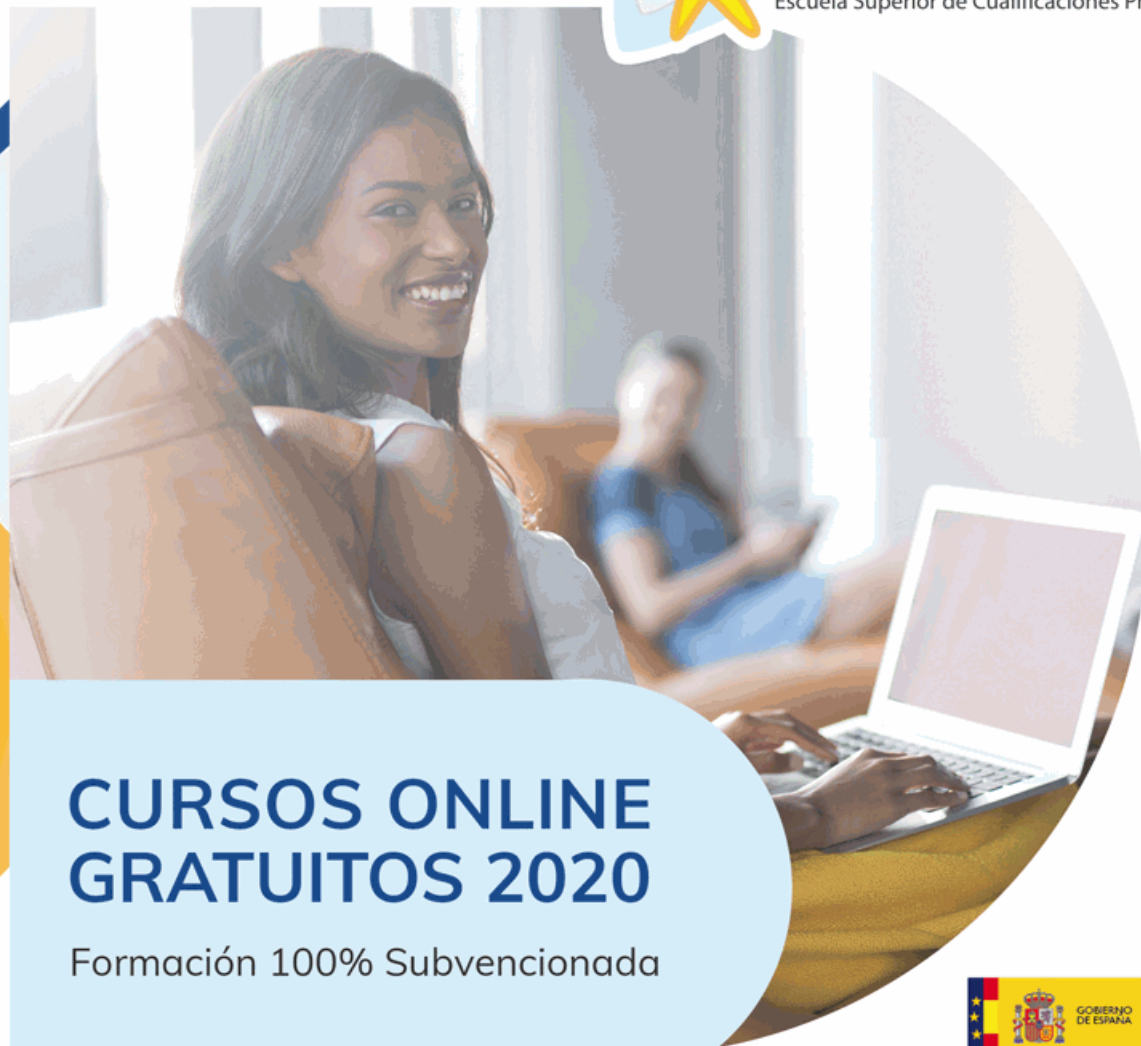




# CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



## CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

## Curso Seguridad Alimentaria Gratis

MÁS INFORMACIÓN EN: [www.cualifica2.es](http://www.cualifica2.es)

(+34) 958 050 208



## Curso Seguridad Alimentaria Gratis

### Curso 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

El objetivo de la seguridad alimentaria es evitar crisis alimentarias que pongan en peligro la salud de nuestra sociedad. Por ello, los trabajadores que cuenten con conocimientos y habilidades para gestionar la seguridad alimentaria serán de los perfiles profesionales más cotizados en la industria alimentaria. Conviértete en unos de estos profesionales con el Curso Seguridad Alimentarias gratis y aprende a gestionar la ISO 22000/2005.

## Curso Seguridad Alimentaria Gratis

### OBJETIVOS

- Conocer en profundidad el origen de la norma ISO 22000/2005 y sus objetivos.
- Aprender los diferentes requisitos que conforman la norma ISO 22000.
- Implementar la planificación y realización de productos inocuos y APPCC.
- Conocer la relación entre la norma ISO 22000 y la norma ISO 9001.
- Identificar los procedimientos exigidos por la norma ISO 22000, así como la documentación requerida para un sistema de seguridad alimentaria.
- Analizar los pasos de la certificación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

### PARA QUE TE PREPARA

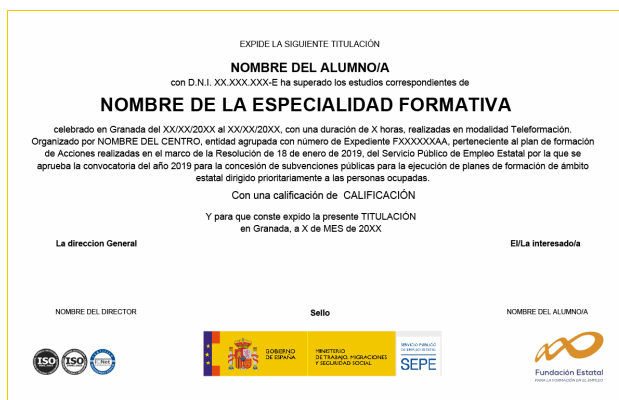
Con el curso seguridad alimentaria gratis estarás preparad@ para implantar la norma ISO 22000/2005 y gestionarla en las empresas de la industria alimentaria. Serás capaz de gestionar los recursos y de planificar la realización de productos inocuos. Además, conocerás los requisitos de la documentación, los procedimientos y registros exigidos por dicha normal. Aprenderás los pasos a realizar para la certificación y auditoría de sistema de seguridad alimentaria.

### SALIDAS LABORALES

Con la realización del curso seguridad alimentaria gratis estarás capacitad@ con los mejores conocimientos y competencias para desempeñar funciones de gran responsabilidad en la industria alimentaria como supervisar la producción, equipos, procesos y productos; supervisar el análisis de los alimentos, controlar el sistema de seguridad alimentaria, etc.

### 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 SEGÚN 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 ALIMENTARIA (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) el requisito principal es ser Trabajador del Sector Industrias de alimentación y bebidas.

## Curso Seguridad Alimentaria Gratis

### 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. 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.

### FICHA MATRICULACIÓN

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

[Solicitud de Participación](#)