

INENKA

BUSINESS SCHOOL

MÁSTER EXPERTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

CON CERTIFICACIÓN UNIVERSITARIA INTERNACIONAL + RECONOCIMIENTO DE 60 ECTS Y
PRÁCTICAS GARANTIZADAS

INA122

www.escuelainenka.com



Certificación universitaria internacional



Escuela asociada a:



CECAP

a3en



DESTINATARIOS

La titulación de **Máster Experto en seguridad Alimentaria** se dirige a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos sobre el Curso en Experto Europeo en Seguridad Alimentaria y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias. Permite conocer la gestión de seguridad alimentaria en la empresa, el sistema APPCC, las instalaciones de riesgo en el ámbito de aplicación del R.D. 865/2003, los criterios de limpieza y desinfección, la salud pública y laboral, los sistemas de análisis de peligro y puntos de control críticos, la manipulación de alimentos, la alteración y contaminación, la gestión de alérgenos, la intolerancia, la contaminación cruzada con alérgenos, la importancia del reglamento, y las medidas de prevención y buenas prácticas. La titulación cuenta con prácticas profesionales incluidas en el precio, donde el alumno podrá poner en práctica todos los conocimientos adquiridos durante la formación.



MODALIDAD

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

Ambas modalidades incluyen **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 1500h, reconocidas con 60 ECTS.



IMPORTE

Importe Original: ~~3600€~~

Importe Actual: 1800€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el **“MÁSTER EXPERTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA”**, de INENKA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

Junto al diploma, el alumno recibirá un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además el alumno recibirá una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 60 ECTS.



CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA EMPRESA. SISTEMA APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción.
2. Qué se entiende por seguridad alimentaria.
3. La cadena alimentaria: del campo a la mesa.
4. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL R.D. 865/2003

1. Diseño, funcionamiento y modelos
2. Programa de mantenimiento o tratamiento
3. Toma de muestras
4. Control analítico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Conocimientos generales de la química del agua
2. Buenas prácticas de limpieza y desinfección
3. Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes
4. Registro de productos autorizados
5. Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

1. Conceptos
2. Marco normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

1. Introducción
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Origen del sistema APPCC
4. Definiciones
5. Principios del sistema APPCC
6. Razones para implantar un sistema APPCC

7. La aplicación del sistema APPCC
8. Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
9. Capacitación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL

1. Introducción
2. Los peligros y su importancia
3. Tipos de peligros
4. Metodología de trabajo
5. Formación del equipos de trabajo
6. Puntos de control críticos y medidas de control
7. Elaboración de planos de instalaciones
8. Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

1. ¿Qué es el plan APPCC?
2. Selección de un equipo multidisciplinar
3. Definir los términos de referencia
4. Descripción del producto
5. Identificación del uso esperado del producto
6. Elaboración de un diagrama de flujo
7. Verificar "in situ" el diagrama de flujo
8. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
9. Identificación de los puntos de control críticos
10. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
11. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
12. Establecer las acciones correctoras
13. Verificar el sistema
14. Revisión del sistema
15. Documentación y registro
16. Anexo. Caso práctico

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

1. Introducción
2. Diseño de planes generales de higiene

UNIDAD DIDÁCTICA 9. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

1. Introducción
2. Requisitos para la implantación
3. Equipo para la implantación
4. Sistemas de vigilancia
5. Registro de datos
6. Instalaciones y equipos
7. Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. Conceptos básicos
2. El manipulador en la cadena alimentaria
3. Concepto de alimento
4. Nociones del valor nutricional
5. Recomendaciones alimentarias
6. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 11. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
2. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
3. Requisitos de los manipuladores de alimentos
4. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 12. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Introducción
2. Recepción de materias primas
3. Los métodos de conservación de los alimentos
4. Envasado y presentación de los alimentos
5. Etiquetado de los alimentos y las marcas de salubridad
6. Trazabilidad
7. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
8. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
9. Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Buenas prácticas de manipulación
2. Higiene del manipulador
3. Hábitos del manipulador
4. Estado de salud del manipulador
5. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6. Limpieza y desinfección
7. Control de plagas
8. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

MÓDULO 2. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Clasificación de los alimentos
 - Según su función
 - Según su descripción
3. Clasificación de nutrientes
 - Nutrientes energéticos (combustible)
 - Nutrientes plásticos (constructivos)
 - Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

1. Definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
 - Tipos de intolerancia a los alimentos
 - Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaria
3. Alergias alimentarias
 - Datos generales
 - Síntomas
 - Diagnóstico de la alergia a los alimentos
 - Síntomas más habituales de las alergias
 - Situaciones de riesgo
 - Ideas sobre el tratamiento de alergias
 - Tratamiento de alergia a los alimentos
 - Alimentos alergénicos
4. Intolerancia al gluten

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON ALÉRGENOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
 - Alteración alimentaria

- Contaminación alimentaria
3. Origen de la contaminación de los alimentos
 4. Contaminación cruzada con alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - Principales novedades
 - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 - Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción a la seguridad alimentaria
 - ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
2. La cadena alimentaria: del campo a la mesa
3. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
 - Responsabilidades

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

1. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
2. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
3. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
4. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
 - Componentes del etiquetado del producto envasado
 - Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 - Alimentos sin envasar
5. Uniformes
6. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 - Alimentos de alto riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA APPCC

1. Introducción
2. ¿Qué es el sistema APPCC?

3. Principios del sistema APPCC
4. Razones para implantar un sistema APPCC
5. El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos