

# MASTER

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

### Reglamentación, Certificación y Auditorías



Formación  
ON-LINE 2015

Duración: 600 horas

MATRÍCULA ABIERTA  
PERMANENTEMENTE



#### Introducción:

La formación recibida en este Máster permite la especialización en la Gestión de la Seguridad Alimentaria donde el alumno adquiere las competencias necesarias para desempeñar funciones de dirección, gestión, desarrollo, implantación, certificación, auditorías y mejora de mecanismos de seguridad alimentaria en base al Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, así como la Norma ISO 22000:2005, requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria y/o los estándares privados reconocidos por Global Food Safety Initiative (GFSI) como son International Featured Standards, Food Standard (IFS Food) y British Retail Consortium, Global Standard for Food Safety (BRC Food), todos ellos reconocidos a nivel internacional.

#### Objetivos:

Los objetivos que se alcanzaran a la finalización son:

- ❑ Tener conocimientos sobre la legislación y normativa vigente referente a los principios y requisitos de la Seguridad Alimentaria y comprender la importancia de la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria en las empresas e industrias que conforman la cadena alimentaria.
- ❑ Adquirir conocimientos, técnicas y habilidades en la Gestión de la Calidad de los productos y de los procesos, conforme a los principios, normas y estándares de la Seguridad Alimentaria.
- ❑ Conocer las Normas de certificación de calidad más usuales que se implantan en el Sector Alimentario: ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS, GLOBAL GAP,...
- ❑ Conocer los requisitos de las figuras de calidad de productos alimentarios y de certificación de productos por entidades acreditadas.
- ❑ Realizar auditorías y aplicar los conocimientos sobre ellas en Seguridad Alimentaria en cualquier organización para verificar el cumplimiento de su Sistema de Gestión.

#### Precios:

- Colegiados, Asociados y Estudiantes Inscritos: **950€**
- Empresas inscritas a SECTEM: **1050€**
- Miembros de la RSEQ: **950€**
- Otros: **1150€**

#### Descuentos:

- 10% para desempleados
- 10% si se inscriben 2 o más personas de la misma empresa.

#### INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN



ASOCIACIÓN DE QUÍMICOS  
DE CASTILLA Y LEÓN  
c/ Alfonso V, nº 11 - principal izda.  
24001 León  
Tel. 691 22 72 95  
formacion@quimicoscyl.org  
www.quimicoscyl.org  
www.colquimur.org



#### Programa

##### ❑ MÓDULO I. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- CAPÍTULO 1. HIGIENE ALIMENTARIA
- CAPÍTULO 2. NORMALIZACIÓN Y REGULACIÓN
- CAPÍTULO 3. INFRAESTRUCTURA, PRERREQUISITOS Y TRAZABILIDAD
- CAPÍTULO 4. SISTEMAS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO - APPCC –
- CAPÍTULO 5. CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

##### ❑ MÓDULO II. NORMAS DE CERTIFICACIÓN

- CAPÍTULO 1. IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
- CAPÍTULO 2. INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE GESTIÓN Y LA CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA
- CAPÍTULO 3. IFS. INTERNATIONAL FEATURED STANDARD
- CAPÍTULO 4. BRC GLOBAL ESTANDAR
- CAPÍTULO 5. GLOBAL G.A.P.
- CAPÍTULO 6. NORMA ISO 22000. NORMAS FAMILIA ISO 22000 Y FSSC 22000
- CAPÍTULO 7. OTRAS NORMAS DE CERTIFICACIÓN: QS, LEAF Marque, HACCP, GMP+, Q de Calidad, etc.

##### ❑ MÓDULO III. AUDITORÍAS

- CAPÍTULO 1. GESTIÓN DE AUDITORÍAS EN LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
- CAPÍTULO 2. ETAPAS EN EL PROCESO DE AUDITORÍAS INTERNAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
- CAPÍTULO 3. EVALUACION DE LOS RESULTADOS DE LAS AUDITORIAS EN LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Accede a la  
Web **formativa**

[www.colquimur.org](http://www.colquimur.org)



FORMACIÓN  
100%  
BONIFICABLE



FORMACIÓN BONIFICABLE PARA TRABAJADORES EN  
ACTIVO A TRAVÉS DE LA FUNDACIÓN TRIPARTITA



ILUSTRE COLEGIO  
OFICIAL DE QUÍMICOS  
DE MURCIA  
**formación**



Asociación  
de Químicos  
de Murcia

COLEGIO OFICIAL DE QUÍMICOS DE MURCIA  
**sectem**  
SERVICIO COLEGIAL TÉCNICO PARA  
EMPRESAS E INSTITUCIONES



Facultad de Química