

Curso

Curso en la Norma FSSC 22000



INESEM
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Curso en la Norma FSSC 22000

1. Sobre Inesem

2. Curso en la Norma FSSC 22000

[Descripción](#) / [Para que te prepara](#) / [Salidas Laborales](#) / [Resumen](#) / [A quién va dirigido](#) /

[Objetivos](#)

3. Programa académico

4. Metodología de Enseñanza

5. ¿Porqué elegir Inesem?

6. Orientación

7. Financiación y Becas

SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL



INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***



Curso en la Norma FSSC 22000



DURACIÓN	150 horas
PRECIO	360 €
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:



INESEM
BUSINESS SCHOOL

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

Titulación Curso

- Título Propio del Instituto Europeo de Estudios Empresariales (INESEM)

Resumen

La creciente demanda y exportación de alimentos inocuos debido a la globalización de mercados ha convertido a la certificación en seguridad alimentaria en un requisito ineludible a cumplir. Es por ello, que el principal objetivo de este Curso es garantizar la salubridad de los productos mediante la implantación y certificación de un sistema basado en los protocolos de BRC, IFS Y LA ISO 22000, pudiendo garantizar la trazabilidad de productos, contacto con proveedores, así como su inocuidad microbiológica mediante la definición de peligros y puntos críticos en cualquier etapa del proceso productivo. El equipo docente de INESEM te ayudará, mediante su dilatada experiencia laboral y académica a conseguir estos objetivos.

A quién va dirigido

El Curso FSSC 22000 está dirigido a licenciados, diplomados o graduados, así como estudiantes de Ciencias de la Salud, Farmacia, Química, Ingeniería Agrícola, Nutrición... También a profesionales del sector con años de experiencia, directores y mandos intermedios relacionados con el área de seguridad alimentaria que quieran ampliar sus conocimientos con FSSC22000.

Objetivos

Con el Curso **Curso en la Norma FSSC 22000** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Comprender los principios de la seguridad alimentaria, así como la formación en materia de higiene.
- Aprender la normativa y legislación al respecto.
- Planificar y desarrollar los procesos para la realización de productos inocuos.
- Introducir a los estándares de calidad de ISO 22000, IFS y BRC.





¿Y, después?

Para qué te prepara

Con la ejecución del Curso FSSC 22000 estarás preparado para planificar y desarrollar los procesos para realizar productos inocuos, aprendiendo, en profundidad, la Norma FSSC 22000. Estudiarás las Normas ISO 22000 de Calidad Alimentaria, además de las medidas profesionales de higiene de los alimentos. Aprenderás las normas IFS, BRC y EFSIS y a evaluar, actualizar y mejorar los sistemas de gestión.

Salidas Laborales

Con la realización del Curso FSSC 22000 podrás desarrollar tu carrera profesional como técnico en seguridad alimentaria planificando procesos de realización de productos inocuos en cualquier empresa la industria alimentaria, así como asesor en consultorías, asesorando a otras empresas del sector.

¿Por qué elegir INESEM?



Unidad didáctica 1.

Aproximación a la certificación fssc 22000

1. Certificación FSSC 22000
2. Introducción
3. Desarrollo

Unidad didáctica 2.

Aproximación a la iso 22000

1. Conceptualización
2. Contenidos
3. Normas ISO 22000 de Calidad Alimentaria

Unidad didáctica 3.

Profesionales de la higiene de los alimentos

1. Formación en higiene de los alimentos
2. Estado de salud
3. Higiene personal
4. Actividades adversas
5. Personal ajeno
6. Evaluación periódica

Unidad didáctica 4.

Establecimientos alimentarios

1. Recursos estructurales
2. Necesidad de agua en los establecimientos alimentarios
3. Desagües
4. Limpieza de establecimientos alimentarios
5. Aseos para el personal
6. Influencia de la temperatura
7. Ventilación en las instalaciones
8. Necesidad de iluminación
9. Instalaciones de almacenamiento

Unidad didáctica 5.

Inocuidad de los alimentos

1. Introducción a la inocuidad de los alimentos
2. Protocolos y normas de certificación en el sector agroalimentario
3. ISO 22000
4. Compromiso de la dirección
5. Control por parte de la dirección

Unidad didáctica 6.

Planificación y desarrollo de los procesos para la realización de productos inocuos

1. Planificación y desarrollo de procesos para la realización de productos inocuos

Unidad didáctica 7.

Evaluación del sistema de gestión

1. Introducción a la evaluación del sistema de gestión
2. Adecuación de las medidas de control
3. Seguimiento y medición de la validación
4. Verificar el sistema de gestión
5. Actualización y mejora del sistema de gestión

Unidad didáctica 8.

Iso 22000 - ifs - brc - efsis

1. Introducción a la relación de la ISO 22000 - IFS - BRC - EFIS
2. Norma BRC
3. IFS
4. Norma EFSIS

Unidad didáctica 9.

Iso 22002-1

1. Introducción
2. Estructura y contenidos

metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El equipo docente y un tutor especializado harán un *seguimiento exhaustivo*, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colaboradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

Revista Digital

Secretaría

5

pilares del método

Webinars

Campus Virtual

Comunidad

Comunidad

Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.

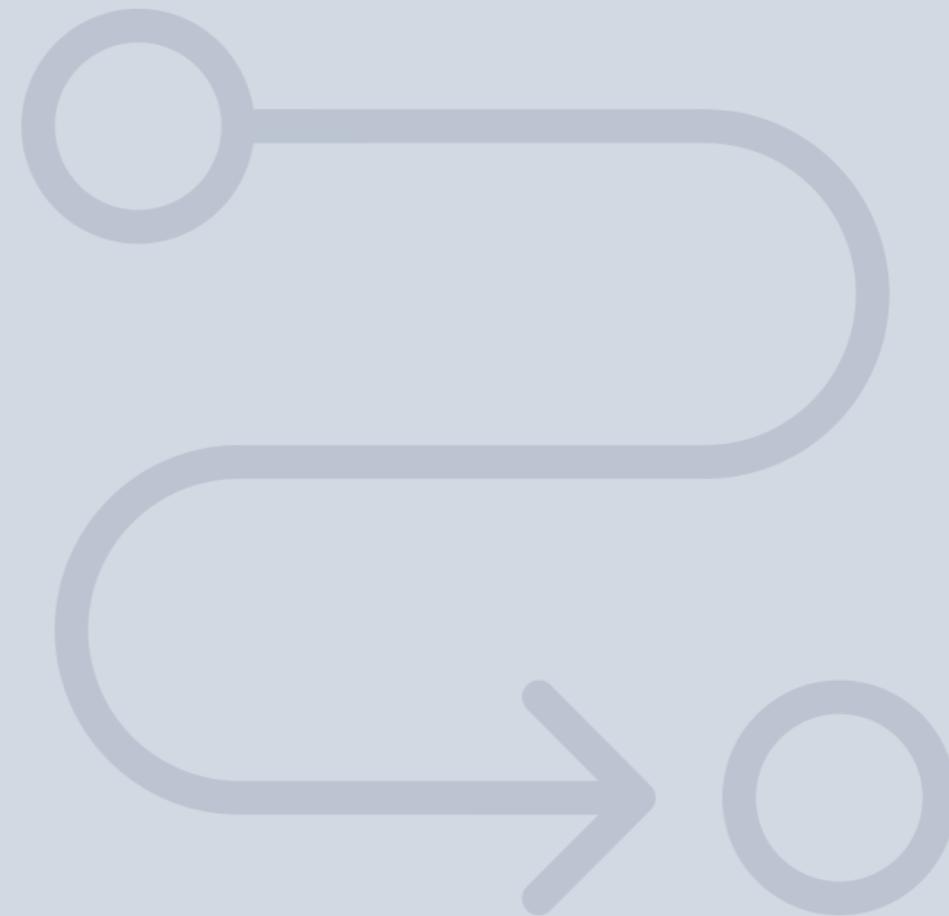
Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.



SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.



Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello
100%
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.



20%

Beca desempleo

Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento idóneo para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.

15%

Beca emprende

Nuestra apuesta por el fomento del emprendimiento y capacitación de los profesionales que se han aventurado en su propia iniciativa empresarial.

10%

Beca alumnos

Como premio a la fidelidad y confianza de los alumnos en el método INESEM, ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Curso

Curso en la Norma FSSC 22000

Impulsamos tu carrera profesional



INESEM
BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es



958 05 02 05 formacion@inesem.es

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES S.A.
Calle Abeto, Edificio CEG* Centro Empresas Granada, Fase II
18230 Atarfe, Granada

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.
Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.