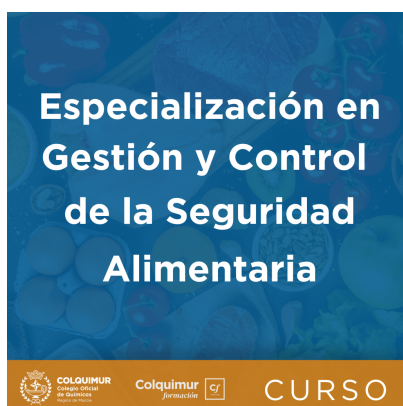




Especialización en Gestión y Control de la Seguridad Alimentaria

Descripción

Especialízate en los sistemas de control y seguridad alimentaria

Financiación hasta en 3 meses sin intereses

Infórmate ya

Por favor, activa JavaScript en tu navegador para completar este formulario.

Nombre * Nombre Apellidos Correo electrónico * Teléfono *

Acuerdo RGPD *

- ☐ Doy mi consentimiento para que esta web almacene la información que envío para que puedan responder a mi petición.

Quiero más información



Modalidad

- 100% Online

Duración

- 215 horas

- De 1-3 meses

Calendario

CONVOCATORIAS DE MATRÍCULA

- Convocatoria 1º: Del 1 al 5 de cada mes
- Convocatoria 2ª: Del 15 al 20 de cada mes

Prácticas profesionales

- Prácticas extracurriculares (voluntarias)

Precios

- Colegiados COLQUIMUR: 500€
- PreColegiados COLQUIMUR: 500€
- Asociados ASOQUIMUR: 500€
- General: 600€

Formación Online

Formación In Company

Bonificado por FUNDAE

Campus Virtual

[Matricúlate ahora](#)

Lugar de impartición

Campus Virtual Colquimur-COLQUIMUR

Metodología

- 100% ONLINE

Este curso se imparte en la Modalidad On-line, a través de nuestro [Campus Virtual](#). Tiene un enfoque práctico donde se destaca la atención directa de un tutor especialista en la temática del curso, herramientas de aprendizaje para asegurar la aplicación profesional de las competencias descritas en el curso.

El tiempo de realización será de 1-3 meses, no siendo necesario agotar el plazo para la finalización del curso. En caso de ser necesario ampliar el plazo, podrá solicitarlo al centro.



Objetivos

Al finalizar el curso, el alumno será capaz de diseñar y desarrollar Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la industria alimentaria. También comprenderá y podrá implementar los protocolos de seguridad alimentaria BRC, IFS Food y Food Defense en empresas del sector agroalimentario. El curso incluye formación en trazabilidad de productos alimenticios, la normativa de higiene alimentaria (Reglamento CE 852/2004), la gestión de desperdicios alimentarios, y

los requisitos de etiquetado según el Reglamento 1169/2011, especialmente en relación con alérgenos. Además, se abordarán medidas para la correcta manipulación de alimentos y la legislación relacionada con la seguridad alimentaria y nutrición.

Dirigido a:

El curso está dirigido a responsables y trabajadores de establecimientos alimentarios, especialmente en el sector minorista (panaderías, fruterías, restaurantes, bares, carnicerías, charcuterías, pescaderías, residencias, etc.), interesados en implantar planes de autocontrol de seguridad alimentaria. También se orienta a técnicos en seguridad alimentaria, calidad, auditores e inspectores, que deseen especializarse en normativas como BRC Food, IFS Food y Food Defense, y en la adecuada implantación y auditoría de estas normativas internacionales. Además, está dirigido a manipuladores de alimentos y profesionales del sector agroalimentario, la hostelería y la restauración, así como a aquellos interesados en la normativa sobre la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario y el etiquetado de alimentos.

Programa

Unidad 1. SISTEMAS DE AUTOCONTROL SANITARIO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (APPCC)

- El marco legal sobre la seguridad alimentaria.
- El sistema APPCC.
- Introducción y antecedentes históricos.
- Etapas previas de un plan APPCC.
- Prerrequisitos del sistema (Planes de apoyo al sistema APPCC).
- Principios del sistema APPCC.
- Pasos para la correcta implantación de un sistema APPCC.
- Control de patógenos y contaminantes en la industria agroalimentaria.

Unidad 2. LA NORMA MUNDIAL BRC (British Retail Consortium)

- Introducción a la Norma BRC para industrias alimentarias
- Evolución de la Legislación en Seguridad Alimentaria
- Requisitos del sistema de Gestión en la Norma BRC Food
- Compromiso del equipo directivo y la mejora continua, entendida por BRC Food
- Plan de Seguridad Alimentaria en la norma BRC Food
- Sistemas de Gestión de la calidad en la norma BRC Food
- Requisitos de las instalaciones según BRC Food

Unidad 3. IFS FOOD ESTÁNDAR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Introducción a la norma IFS Food para industrias alimentarias
- Evolución de la legislación en seguridad alimentaria
- Sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en el estándar IFS Food

- Plan de seguridad alimentaria en el estándar IFS Food
- Compromiso del equipo directivo y la mejora continua en IFS Food
- Gestión de los recursos
- Proceso productivo
- La medición, el análisis y la mejora

Unidad 4. PROTOCOLO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FOOD DEFENSE

- Conceptos y
- Generalidades en Food Defense
- Bioterrorismo, sabotaje y actos vandálicos
- Evaluación de riesgos e implantación de requisitos
- Plan de protección alimentaria
- Proceso de certificación
- El concepto de Food Defense en los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.

Unidad 5. TRAZABILIDAD INDUSTRIAL ALIMENTARIA

- Aspectos generales de la trazabilidad y la seguridad alimentaria
- Trazabilidad y seguridad alimentaria
- Sistema de trazabilidad en el matadero
- Sistema de trazabilidad en matadero II
- La trazabilidad aplicada al proceso de producción
- La trazabilidad aplicada al proceso de producción II
- La trazabilidad aplicada a la distribución
- La trazabilidad como sistema de alerta temprana en casos de crisis

Unidad 6. MANIPULADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Importancia de la Manipulación y Definiciones
- Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos
- Manipulación higiénica de los alimentos
- Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
- Programas generales de higiene en la industria alimentaria
- Otros Programas de Prerrequisitos
- Seguridad Alimentaria: información obligatoria y de alérgenos

Unidad 7. LEY DE PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO.

- El problema de las pérdidas y el desperdicio alimentario
- Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario I
- Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario II
- Plan para la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

Unidad 8. REGLAMENTO (UE) 1169/2011 Y REAL DECRETO 126/2015: ETIQUETADO Y ALÉRGENOS

- Novedades ante la entrada en vigor el 13 de diciembre de 2014 del Reglamento 1169/2011. Legislación aplicable
- Requisitos generales del etiquetado de alimentos. Etiquetado de alérgenos
- Tipos de alérgenos
Alergias e intolerancias alimentarias
- Manipulación de alimentos que contienen alérgenos
- Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación

Unidad 9. ELABORACION Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- Manipulación de alimentos. Parte I
- Manipulación de alimentos. Parte II
- Elaboración de conservas. Parte I
- Elaboración de conservas. Parte II
- Esterilización y cierre de envases
- Etiquetado y control de calidad. Parte I
- Etiquetado y control de calidad. Parte II
- Maquinaria y envases

Unidad 10. LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

- Nutrición y Salud (Parte I)
- Nutrición y Salud (Parte II)
- Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria (Parte I)
- Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria (Parte II)
- Seguridad alimentaria y nutrición. Ley 17/ 2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (Parte I)
- Seguridad alimentaria y nutrición. Ley 17/ 2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (Parte II)
- Seguridad alimentaria y nutrición. Ley 17/ 2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (Parte III)
- Seguridad alimentaria y nutrición. Ley 17/ 2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (Parte IV)

Salidas profesionales

Con esta especialización, estarás preparado para destacar como:

Técnico o responsable de calidad en industrias alimentarias, técnico de seguridad alimentaria especializado en APPCC, BRC e IFS, auditor interno de sistemas de gestión, técnico de trazabilidad, especialista en Food Defense y prevención del fraude, técnico de control de calidad en producción, responsable de etiquetado y cumplimiento normativo, formador de manipuladores de alimentos, consultor externo en seguridad alimentaria, técnico de laboratorio, responsable de producción, técnico en gestión del desperdicio alimentario, técnico de compras y homologación de proveedores, así como la posibilidad de optar a puestos públicos como inspector de seguridad alimentaria mediante oposición, pudiendo trabajar en industrias agroalimentarias, laboratorios, consultorías, distribución, retail o

entidades públicas..

Prácticas profesionales en empresas

En COLQUIMUR, no solo te formamos, ¡te preparamos para el mundo laboral!

Durante el curso de especialización, existe la posibilidad de realizar **prácticas extracurriculares voluntarias en empresas**, que te permitirán aplicar los conocimientos adquiridos, desarrollar tus habilidades profesionales y mejorar tu empleabilidad.

Estas prácticas pueden ser remuneradas o no remuneradas, dependiendo de la política de empresa o acuerdo y **no forman parte obligatoria del programa formativo ni están garantizadas por COLQUIMUR**, ya que su realización depende de la disponibilidad de las empresas colaboradoras. Asimismo, el alumnado podrá **proponer o gestionar directamente la realización de prácticas en empresas de su interés**, que serán valoradas para su formalización conforme a los procedimientos establecidos.

Ventajas de las prácticas:

Formación complementaria con experiencia real. Contacto con profesionales del sector. Desarrollo de competencias profesionales. Mejora de la empleabilidad y el perfil profesional

PROFESORADO



D^a. Natividad Ruiz Silla

Ingeniera Química. Especialidad Industria Alimentaria. Gestora de sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Auditorías. Colegiada en COLQUIMUR

Facilidades de Financiación

Desde el Colegio Oficial de Químicos de la Región de Murcia ofrecemos la posibilidad de FINANCIAR esta formación hasta 3 meses sin intereses, existe la posibilidad de solicitar ampliación de 1 mes adicional.

Ejemplo de financiación a 3 meses: Matrícula Colegiado (500€). Reserva (200€). Financiación 3 meses (100€)

100% bonificable por FUNDAE

Bonificación para Trabajadores de Empresas

Desde el Colegio Oficial de Químicos de Murcia gestionamos los trámites necesarios para la **BONIFICACIÓN** a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE). Los interesados en la bonificación deberán contactar lo antes posible y con la anterioridad suficiente para realizar las gestiones. Si su empresa no está inscrita en el Departamento de empresas SECTEM del Colegio, puede hacerlo rellenando este [formulario de alta](#), la inscripción es GRATUITA. Más información 968 907021.

En este caso el precio correspondiente para solicitar la bonificación será el de “**GENERAL**”

Descuentos

Solicita pago fraccionado hasta 3 meses sin intereses

Bonificación FUNDAE hasta el 100%

Especialización en Gestión y Control de la Seguridad Alimentaria



COLQUIMUR
Colegio Oficial
de Químicos
Región de Murcia

Colquimur  formación

CURSO

¿A qué tipo de colectivo pertenece?

Elija el tipo de colectivo para conocer su precio.

Sector ▼ GeneralReserva PlazaColegiados, Asociados y
Precolegiados

Convocatoria 15-20 del mes

Especialización en Gestión y Control de la Seguridad Alimentaria cantidad

[Matricúlate ahora](#)

Pago seguro con
certificado SSL

5% Dto. para Desempleados y estudiantes universitarios no precolegiados

Certificado Oficial emitido por COLQUIMUR

Preguntas frecuentes

Ya he hecho mi pedido ¿cuando puedo empezar?

Una vez formalizada la matrícula, recibirás un correo de bienvenida donde se te informará de los plazos de realización y el nombre del tutor.

Cómo accedo al campus virtual COLQUIMUR

<https://www.campuscolquimurformacion.com/> / Insertar el usuario y contraseña que enviamos por email una vez matriculado en el curso

5% de descuento para desempleados

Los desempleados podrán aplicar el CUPON DESCUENTO: des5

Cómo bonificar el curso por FUNDAE

Para solicitar la bonificación de nuestros cursos, debéis señalar en la compra del curso la opción del precio **FUNDAE** y nuestro departamento de formación se pondrá en contacto con el interesado para iniciar las gestiones pertinentes.

Realizamos todos los trámites para la gestión y bonificación del crédito de formación de las empresas. Más de 20 años de experiencia gestionando planes de formación bonificados nos permiten asesorar con toda garantía en la gestión de la formación programada por las empresas.

Cumplimos con toda la normativa vigente y realizamos los trámites a través de la aplicación telemática de Fundae

Nos ocupamos de toda la documentación bien como entidad organizadora, impartidora o solo gestión externa.

También te recomendamos...

Empresas que confían en COLQUIMUR

Colquimur

formación

Colquimur

escuela de negocios



Fundación Estatal

PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



**UNIVERS
DE MUR**

almabe
GABINETE TÉCNICO

iDuQC
LABORATORIOS



JABONES Y DETERGENTES

Fecha de creación

06/05/2026