



Curso

Curso en Trazabilidad Alimentaria



INESEM
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Curso en Trazabilidad Alimentaria

1. Sobre Inesem
2. Curso en Trazabilidad Alimentaria

[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 Trazabilidad Alimentaria



DURACIÓN	150
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) "Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad."

Resumen

Es innegable el carácter creciente de la especialización de la Industria Alimentaria en nuestro país, así como la importancia que ostenta dicha industria dentro del tejido empresarial actual. Es por ello, que el principal objetivo de este curso es la preparación del alumno para afrontar retos profesionales relacionados con la consultoría y asesoramiento en materia de calidad alimentaria, 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 de Trazabilidad Alimentaria está dirigido a profesionales de industrias alimentarias, como consultores de calidad, responsables y técnicos de laboratorios de alimentos, inspectores de sanidad o a graduados y licenciados en Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, etc., así como a cualquier persona interesada en el tema.

Objetivos

Con el Curso **Curso en Trazabilidad Alimentaria** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Aprender los principios de la seguridad alimentaria.
- Conocer la normativa y legislación que rige a la industria alimentaria.
- Determinar los peligros, puntos críticos y las medidas de seguridad.
- Analizar las medidas higiénicas a cumplir en la manipulación de alimentos.
- Aprender a implantar un sistema de trazabilidad en seguridad alimentaria.





¿Y, después?

Para qué te prepara

El Curso en Trazabilidad Alimentaria te prepara para conocer e implantar el sistema de trazabilidad, aprendiendo la legislación y la normativa que le afecta. Aprenderás a implantar el sistema de análisis de los peligros y los puntos de control críticos (APPCC). También, serás capaz de comprender el sistema de envasado y etiquetado, además de llevar el registro de los productos a través de sistema de identificación, entre mucho más.

Salidas Laborales

Con la realización del Curso Trazabilidad Alimentaria podrás desarrollar tu carrera profesional como técnico de control calidad o de seguridad alimentaria, responsable de la calidad y la seguridad alimentaria, consultor o asesor en empresas del sector de la industria de fabricación, conservación y distribución de alimento y de procesado.

¿Por qué elegir INESEM?



Unidad didáctica 1. Trazabilidad y seguridad

1. Introducción
2. Trazabilidad y Seguridad

Unidad didáctica 2. Análisis de peligros y puntos de control críticos (appcc)

1. Introducción
2. Prerrequisitos del APPCC
3. Principios del sistema APPCC
4. Implantación del sistema

Unidad didáctica 3. Envasado y etiquetado

1. Sistemas de envasado
2. Etiquetado de los productos

Unidad didáctica 4. Registro de los productos

1. Introducción
2. Definición por lotes Agrupación de productos
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de Identificación

Unidad didáctica 5. 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 6. 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

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.

Webinars

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

Comunidad

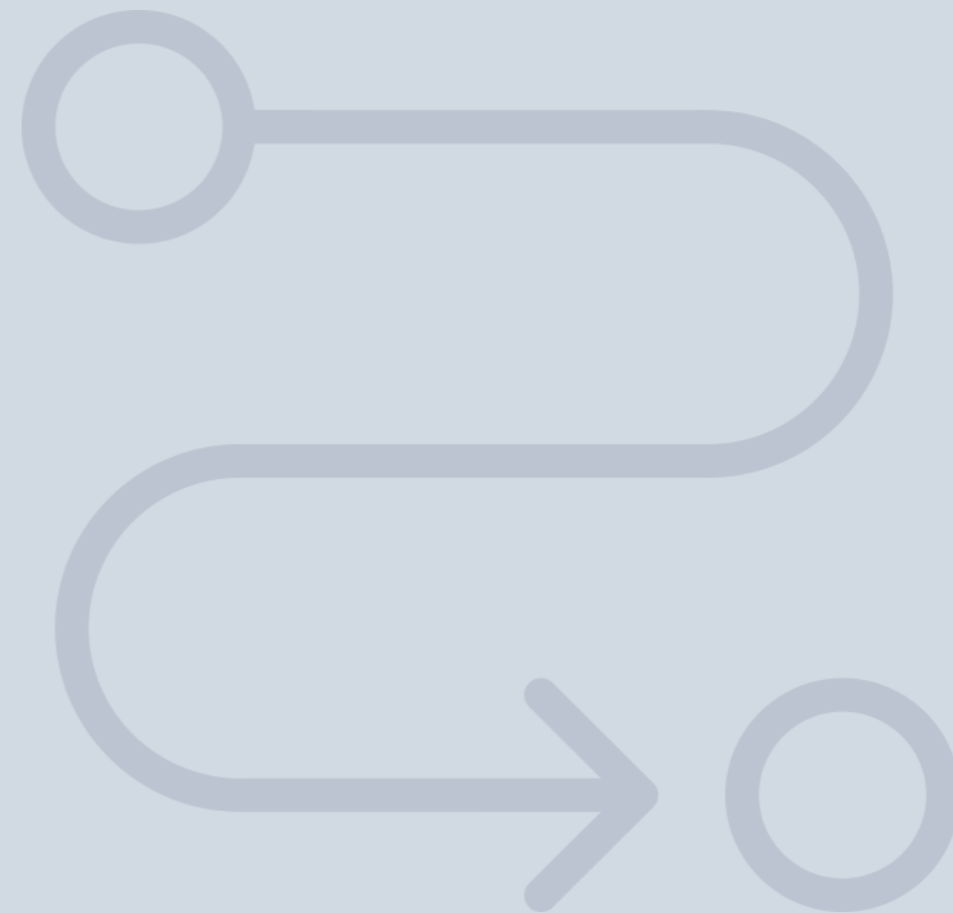
Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.





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 Trazabilidad Alimentaria

Impulsamos tu carrera profesional



INESEM
BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es



958 05 02 05 formacion@inesem.es

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.