

CERTIFICACION DE CALIDAD EN ALIMENTACION



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

OBJETIVOS

Desenvolverse dentro del Sector e identificar y aplicar la normativa vigente a los programas de calidad y de certificación en el ámbito de la alimentación

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1: CALIDAD ALIMENTARIA

Concepto de calidad alimentaria.

Certificación.

Tendencias de la certificación alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2: PROTECCIÓN DE MARCAS

Concepto de marca. Ley de Marcas.

Proceso de registro de marcas.

Marcas colectivas y de garantía. Marcas de certificación .

UNIDAD DIDÁCTICA 3: PROGRAMAS DE CALIDAD ALIMENTARIA EUROPEOS

Programas Europeos DOP, IGP, ETG.

Agricultura ecológica.

Otras iniciativas de agricultura orgánica.

UNIDAD DIDÁCTICA 4: MARCAS DE CALIDAD PÚBLICAS DE ÁMBITO ESTATAL

Programas de producción integrada.

Norma de Ibéricos.

Figuras de calidad en el sector vinícola.

UNIDAD DIDÁCTICA 5: OTROS PROGRAMAS DE CALIDAD ALIMENTARIA DE ÁMBITO NACIONAL

Normas UNE de influencia en programas de certificación alimentaria.

Otros programas de calidad legalmente.

UNIDAD DIDÁCTICA 6: PROGRAMAS DE CALIDAD DE INICIATIVA PRIVADA

Programas desarrollados por IFS.

Protocolo BRC FOOD.

UNIDAD DIDÁCTICA 7: PROGRAMAS DE CERTIFICACIÓN

Sistema de gestión de la seguridad alimentaria: ISO 22.000.

Programas privados de Buenas prácticas agrícolas en el sector primario.

Otros programas de certificación privados.

UNIDAD DIDÁCTICA 8: OTROS PROGRAMAS DE CERTIFICACIÓN

Sistemas de certificación para el sector hostelero.

Sistemas APPCC y de trazabilidad.

Certificación y acreditación.

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.