

Seguridad alimentaria

Seguridad alimentaria

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

- SEGURIDAD ALIMENTARIA
  - Definición de seguridad alimentaria
    - Definición de seguridad alimentaria II
    - Definición de seguridad alimentaria III
  - Programas de seguridad alimentaria: organismos de control
    - Programas de seguridad alimentaria: organismos de control II
    - Programas de seguridad alimentaria: organismos de control III
    - Programas de seguridad alimentaria: organismos de control IV
- PELIGROS ALIMENTARIOS
  - Peligros alimentarios II
  - Peligros Biológicos
    - Microorganismos
    - Parásitos I
    - Parásitos II
    - Insectos y roedores
  - Peligros químicos
  - Peligros físicos
  - Enfermedades de origen alimentario
    - Enfermedades de origen alimentario
    - Enfermedades de origen alimentario III
    - Enfemedades de origen alimentario IV
    - Enfermedades de origen alimentario V

© icaformación2026

- TRAZABILIDAD
  - Definición de cadena alimentaria
  - Eslabones de la cadena alimentaria
    - Eslabones de la cadena alimentaria II
    - Eslabones de la cadena alimentaria III
    - Eslabones de la cadena alimentaria IV
    - Eslabones de la cadena alimentaria V
    - Eslabones de la cadena alimentaria VI
  - La cadena alimentaria en la actualidad
    - La cadena alimentaria en la actualidad II
  - El concepto de trazabilidad
    - El concepto de trazabilidad II
    - El concepto de trazabilidad III
  - Trazabilidad hacia atrás y trazabilidad hacia delante
    - Trazabilidad hacia atrás y trazabilidad hacia delante II
    - Trazabilidad hacia atrás y trazabilidad hacia delante III
  - Instrumentos para lograr la trazabilidad
    - Instrumentos para lograr la trazabilidad II
    - Instrumentos para lograr la trazabilidad III
- HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
  - Prácticas correctas de higiene
    - Prácticas correctas de higiene II
    - Prácticas correctas de higiene III
    - Prácticas correctas de higiene IV
    - Prácticas correctas de higiene V
    - Prácticas correctas de higiene VI
    - Prácticas correctas de higiene VII
    - Prácticas correctas de higiene VIII
    - Prácticas correctas de higiene IX
  - Normas de higiene personal
    - Normas de higiene personal II
    - Normas de higiene personal III
    - Normas de higiene personal IV
    - Normas de higiene personal V
    - Normas de higiene personal VI
    - Normas de higiene personal VII
    - Normas de higiene personal VIII
  - Aspectos de la higiene alimentaria
    - Aspectos de la higiene alimentaria II
    - Aspectos de la higiene alimentaria III
    - Aspectos de la higiene alimentaria IV
    - Aspectos de la higiene alimentaria V
    - Aspectos de la higiene alimentaria VI
    - Aspectos de la higiene alimentaria VII
    - Aspectos de la higiene alimentaria VIII
    - Aspectos de la higiene alimentaria IX
    - Aspectos de la higiene alimentaria X
    - Aspectos de la higiene alimentaria XI
- EVALUACIÓN FINAL
- CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN

© icaformación2026