

Calidad en el sector alimentario

Calidad en el sector alimentario

Duración: 60 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: e-learning

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:

- LA CALIDAD ALIMENTARIA
  - El concepto de calidad
    - El concepto de calidad II
    - El concepto de calidad III
    - El concepto de calidad IV
    - El concepto de calidad V
  - Importancia de la calidad en los alimentos
    - Importancia de la calidad en los alimentos II
    - Importancia de la calidad en los alimentos III
    - Importancia de la calidad en los alimentos IV
    - Importancia de la calidad en los alimentos V
  - Atributos de calidad de los alimentos
    - Atributos de calidad de los alimentos II
    - Atributos de calidad de los alimentos III
    - Atributos de calidad de los alimentos IV
    - Atributos de calidad de los alimentos V
    - Atributos de calidad de los alimentos VI
    - Atributos de calidad de los alimentos VII
    - Atributos de calidad de los alimentos VIII
    - Atributos de calidad de los alimentos IX

© icaformación2026

- SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
  - ISO 9001:2000
    - ISO 9001:2000 II
    - ISO 9001:2000 III
    - ISO 9001:2000 IV
    - ISO 9001:2000 V
    - ISO 9001:2000 VI
    - ISO 9001:2000 VII
    - ISO 9001:2000 VIII
    - ISO 9001:2000 IX
  - British Retail Consortium (BRC)
    - British Retail Consortium (BRC) II
  - Internacional Food Standard (IFS)
    - Internacional Food Standard (IFS) II
    - Internacional Food Standard (IFS) III
  - EUREP GAP
    - EUREP GAP II
    - EUREP GAP III
    - EUREP GAP IV
    - EUREP GAP V
    - EUREP GAP VI
  - Good Manufacturing Practice (GMP)
    - Good Manufacturing Practice (GMP) II
  - APPCC
  - ISO 22000
    - ISO 22000 II
    - ISO 22000 III

© icaformación2026

- EL SISTEMA APPCC
  - ¿Qué es el sistema APPCC?
    - ¿Qué es el sistema APPCC? II
  - Requisitos previos del sistema APPCC
    - Requisitos previos del sistema APPCC II
    - Requisitos previos del sistema APPCC III
    - Requisitos previos del sistema APPCC IV
    - Requisitos previos del sistema APPCC V
    - Requisitos previos del sistema APPCC VI
    - Requisitos previos del sistema APPCC VII
    - Requisitos previos del sistema APPCC VIII
    - Requisitos previos del sistema APPCC IX
    - Requisitos previos del sistema APPCC X
    - Requisitos previos del sistema APPCC XI
  - Principios del sistema APPCC
    - Principios del sistema APPCC II
    - Principios del sistema APPCC III
    - Principios del sistema APPCC IV
    - Principios del sistema APPCC V
    - Principios del sistema APPCC VI
    - Principios del sistema APPCC VII
    - Principios del sistema APPCC VIII
    - Principios del sistema APPCC IX
    - Principios del sistema APPCC X
  - Ejemplo de aplicación del sistema APPCC
    - Ejemplo de aplicación del sistema APPCC II
    - Ejemplo de aplicación del sistema APPCC III
    - Ejemplo de aplicación del sistema APPCC IV
    - Ejemplo de aplicación del sistema APPCC V
    - Ejemplo de aplicación del sistema APPCC VI
    - Ejemplo de aplicación del sistema APPCC VII
    - Ejemplo de aplicación del sistema APPCC VIII
    - Ejemplo de aplicación del sistema APPCC IX
    - Ejemplo de aplicación del sistema APPCC X
- EVALUACIÓN FINAL

© icaformación2026