



**CALIDAD Y SEGURIDAD EN  
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**



Empresa Autorizada como Centro Formador de Manipuladores de Alimentos  
SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

### **OBJETIVO:**

Formar a gestores de calidad para las empresas del sector agroalimentario. Su objetivo fundamental es la formación de personas que dominen las principales herramientas de calidad en el sector agroalimentario, para que puedan transmitirlo a sus empresas o a las de nueva creación, así como el desarrollo de proyectos que puedan mejorar la competitividad y la continua evolución de las empresas para las que trabajen.

### **DIRIGIDO A:**

Directivos y técnicos de industrias alimentarias, responsables de hostelería y restauración colectiva, responsables de calidad y en general a todo profesional con formación en cualquier área relacionada con la calidad y la seguridad alimentaria en la empresa.

<b>MODALIDAD</b>	<b>Nº DE HORAS</b>	<b>PRECIO</b>
Distancia	625	950€(IVA incluido)

\* Dicho pago puede ser fraccionado: 40 % al inicio/ 30 % al 1er mes / 30 % 2º mes.

### **CONTENIDO DEL CURSO:**

**MÓDULO I: MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA-100 HORAS**

**MÓDULO II: IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA- 150 HORAS**

**MÓDULO III: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN BÁSICO- 75 HORAS**

**MÓDULO IV: IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2000.- 150 HORAS**

**MÓDULO V: IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL ISO 14001:2004 – 150 HORAS**

### **METODOLOGÍA:**

1. Al ser un curso modalidad distancia, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.
2. Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe en su casa por mensajería el temario del curso que va a comenzar así como las pautas de trabajo.
3. Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así un e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad posible.
4. Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentar el test de evaluación.



Empresa Autorizada como Centro Formador de Manipuladores de Alimentos  
SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

5. Tras la lectura y comprensión de cada uno de los temas, realizar la evaluación del modulo correspondiente. Una vez finalizados todos los temas y test de evaluación correspondiente, debe remitirnos **una copia** de todos los test para que procedamos a su evaluación (C/. Parra nº, 41; 28025– Madrid, e-mail: [info@academo.es](mailto:info@academo.es))
6. Para ser considerado apto debe aprobar el 60% del total de todas las preguntas de los test de evaluación

### PROGRAMACIÓN DEL CURSO

**Duración del curso:** 625 horas

**Inicio:** a la recepción del temario

**Fecha de entrega de Examen** 10 meses desde la recepción del temario

**Teléfono de contacto:**

C/. Parra, 41; 28025 - Madrid. TEL. 91-472 62 44;

C/.Camino del Molino 11 nave 10, 41; 28400 – Collado Villalba. TEL. 91-849 71 27;

**Dirección de Correo electrónico para tutorías por la red:**

[info@academo.es](mailto:info@academo.es)



**DESCUENTO DEL 15% PARA ALUMNOS PARTICULARES  
MATRICULADOS EN TODOS LOS CURSOS PRESENTANDO EL  
CARNÉ EURO <26 O CARNÉ +26 DE LA COMUNIDAD DE  
MADRID**



### PARA MÁS INFORMACIÓN:

C/. Parra, 41; 28025 - Madrid. TEL. 91-472 62 44; FAX: 91-472 04 19

C/. Camino del Molino 11 nave 10, 41; 28400 – Collado Villalba.

TEL. 91-849 71 27; FAX: 91-850-46-25

[www.academo.es](http://www.academo.es) ó [www.sic-calidad.com](http://www.sic-calidad.com)

E - mail: [info@academo.es](mailto:info@academo.es)



Empresa Autorizada como Centro Formador de Manipuladores de Alimentos  
SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

## ÍNDICE DETALLADO

### **MÓDULO I: MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA**

**TEMA I:** INTRODUCCIÓN

**TEMA II:** MICROFLORA DE LOS ALIMENTOS

**TEMA III:** MUESTREO.

**TEMA IV:** PREPARACIÓN DE MUESTRAS PARA SU ANÁLISIS

**TEMA V:** PREPARACIÓN DEL MEDIO

**TEMA VI:** CARACTERÍSTICAS DE LOS MICROORGANISMOS Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

**TEMA VII:** BIOTECNOLOGÍA

**TEMA VIII:** GARANTÍA DE LA CALIDAD EN EL LABORATORIO



Empresa Autorizada como Centro Formador de Manipuladores de Alimentos  
SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

## **MÓDULO II: IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS APPCC DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

**TEMA I: INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS APPCC**

**TEMA II: RIESGOS PARA LA SALUD DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS**

**TEMA III: TIPO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**

**TEMA IV: DIRECTRICES BÁSICAS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**TEMA V: DISPOSICIONES LEGISLATIVAS EN RELACIÓN AL SISTEMA APPCC**

**TEMA VI: DISEÑO DE UN SISTEMA APPCC. Y SUS PRERREQUISITOS**

**TEMA VII: IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC Y SUS PRERREQUISITOS.**

**TEMA VIII: COMPROBACIÓN DE LA CORRECTA GESTIÓN DE UN SISTEMA APPCC YA DISEÑADO.**

**TEMA IX: SISTEMAS DE GESTIÓN EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO**

**MODULO X: INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS DE AUDITORIA EN ISO 9000 Y SISTEMAS APPCC**



**CALIDAD Y SEGURIDAD EN  
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**



Empresa Autorizada como Centro Formador de Manipuladores de Alimentos  
SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

## **MÓDULO III: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN BÁSICO**

**TEMA I: NECESIDADES Y TRANSFORMACIÓN DE ENERGÍA**

**TEMA II: NUTRIENTES**

**TEMA III: CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS**

**TEMA IV: REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES E INGESTAS RECOMENDADAS**

**TEMA V: TECNICAS PARA LA ELABORACION DE DIETAS**

**TEMA VI: VARIACIONES DE LA ALIMENTACION SEGÚN LA EDAD Y EL ESTADO FISIOLÓGICO**

**TEMA VII: LA DIETA MEDITERRANEA**

**TEMA VIII: MALOS HABITOS ALIMENTICIOS DE LOS ESPAÑOLES**



**CALIDAD Y SEGURIDAD EN  
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**



Empresa Autorizada como Centro Formador de Manipuladores de Alimentos  
SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

## **MÓDULO IV: IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2008.**

**TEMA I:** INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE CALIDAD EN LA EMPRESA

**TEMA II:** LOS 8 PRINCIPIOS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

**TEMA III:** LA FAMILIA DE LAS NORMAS ISO 9000

**TEMA IV:** LA NORMA ISO 9001:2008. REQUISITOS

**TEMA V:** DOCUMENTACIÓN E IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

**TEMA VI:** AUDITORIAS DE LOS SISTEMAS DE CALIDAD

**TEMA VII:** HERRAMIENTAS DE LA CALIDAD

**TEMA VIII:** PROCESO DE CERTIFICACIÓN



**CALIDAD Y SEGURIDAD EN  
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**



Empresa Autorizada como Centro Formador de Manipuladores de Alimentos  
SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

## **MÓDULO V: IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL ISO 14001:2004**

**TEMA I:** INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL. EN LA EMPRESA

**TEMA II:** REGLAMENTO EMAS

**TEMA III:** NORMAS ISO DE GESTIÓN AMBIENTAL EN LA EMPRESA

**TEMA IV:** LA NORMA ISO 14001:2004. REQUISITOS DE LA NORMA

**TEMA V:** DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

**TEMA VI:** AUDITORIA MEDIOAMBIENTAL