



INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUTRICIÓN Y CALIDAD




OBJETIVO

El objetivo principal del curso es adquirir los conocimientos necesarios acerca de los peligros asociados a la producción, procesado y consumo de alimentos, así como sobre la implantación y seguimiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en la Industria Alimentaria.

Mediante este curso, se podrán conocer los conceptos fundamentales de los Sistemas de Gestión de la Calidad y los requisitos de la norma ISO 9001:2008, utilización de herramientas, así como los conocimientos necesarios para documentar, implantar y auditar un Sistema de Gestión de la Calidad.

Por otra parte, permite obtener los conocimientos básicos sobre cuáles son los alimentos que mejor se adecúan a cada persona en función de sus características personales y estilo de vida, así como conocer las técnicas para realizar dietas.

MODALIDAD

	<i>Online</i>
	<i>A distancia</i>
	<i>Presencial</i>

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

Duración del curso: 40 horas

Consulta y Contacto:

c/ Camino del Molino, 11 Nave 10 - Polígono P29

28400 Collado Villalba (Madrid)

Teléfono: 91 849 71 27

Fax: 91 850 46 25

Dirección de Correo electrónico: info@academo.es

TEMARIO

- 1. Sistemas de Seguridad Alimentaria**
 - Introducción a los sistemas de seguridad alimentaria
 - Análisis de peligros y puntos de control crítico

- 2. Introducción a los sistemas ISO 9001:2008**
 - ¿Qué se entiende por calidad?
 - ¿Qué es un sistema de gestión?
 - La norma de ISO 9001:2008
 - Necesidades de implantar un sistema de calidad en un comedor colectivo
 - Relación entre norma ISO 9001 y APPCC

- 3. Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria en la empresa**
 - Sistema de calidad en la empresa
 - APPCC en la empresa
 - Registros a Cumplimentar por la empresa

- 4. Introducción a la nutrición**
 - Nociones Básicas de nutrición
 - Nutrición específica

- 5. Elaboración de menús**
 - Importancia del comedor
 - Condiciones nutricionales de los menús
 - Menús basales
 - Menús especiales
 - Ejemplos de menús

- 6. Elaboración de platos**

- 7. Bibliografía**