

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD EN ALIMENTACIÓN



Área: Alimentación
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

Identificar y aplicar la normativa vigente a los programas de calidad y de certificación en el ámbito de la alimentación.

CONTENIDOS

1: CALIDAD ALIMENTARIA 1.1. Concepto de calidad alimentaria. 1.2. Certificación. 1.3. Tendencias de la certificación alimentaria. 2: PROTECCIÓN DE MARCAS 2.1. Concepto de marca. Ley de Marcas. 2.2. Proceso de registro de marcas. 2.3. Marcas colectivas y de garantía. Marcas de certificación . 3: PROGRAMAS DE CALIDAD ALIMENTARIA EUROPEOS 3.1. Programas Europeos DOP, IGP, ETG. 3.2. Agricultura ecológica. 3.3. Otras iniciativas de agricultura orgánica. 4: MARCAS DE CALIDAD PÚBLICAS DE ÁMBITO ESTATAL 4.1. Programas de producción integrada. 4.2. Norma de Ibéricos. 4.3. Figuras de calidad en el sector vinícola. 5: OTROS PROGRAMAS DE CALIDAD ALIMENTARIA DE ÁMBITO NACIONAL 5.1. Normas UNE de influencia en programas de certificación alimentaria. 5.2. Otros programas de calidad legalmente. 6: PROGRAMAS DE CALIDAD DE INICIATIVA PRIVADA 6.1. Programas desarrollados por IFS. 6.2. Protocolo BRC FOOD. 7: PROGRAMAS DE CERTIFICACIÓN 7.1. Sistema de gestión de la seguridad alimentaria: ISO 22.000. 7.2. Programas privados de Buenas prácticas agrícolas en el sector primario. 7.3. Otros programas de certificación privados. 8: OTROS PROGRAMAS DE CERTIFICACIÓN 8.1. Sistemas de certificación para el sector hostelero. 8.2. Sistemas APPCC y de trazabilidad. 8.3. Certificación y acreditación.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.



REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.