

OFERTA FORMATIVA IN COMPANYY 2018



LISTADO DE CURSOS DISPONIBLES IN COMPANY

SOLUCIONES A MEDIDA PARA FORMACIÓN EN CALIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

GENERALES

- **LEGISLACIÓN ALIMENTARIA APLICABLE A PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA**
- **MANIPULACIÓN, SEGURIDAD Y DEFENSA ALIMENTARIA** (Nivel básico. Modalidad presencial y a distancia)
- **HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS**(Nivel medio y avanzado)

APPC. CONTROL DE PELIGROS

- **SISTEMA APPCC - APROXIMACIÓN BASICA**(Nivel básico)
- **COMO DESARROLLAR Y GESTIONAR UN ANÁLISIS DE PELIGROS**(Nivel medio y avanzado)

TRATAMIENTOS TÉRMICOS

- **TRATAMIENTOS TÉRMICOS: PRINCIPIOS GENERALES Y AUTOCLAVES**(Nivel básico y medio)
- **TRATAMIENTOS TÉRMICOS AVANZADOS I** (Nivel avanzado)
- **TRATAMIENTOS TÉRMICOS AVANZADOS II** (Nivel avanzado)
- **FUNCIONAMIENTO, CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LOS EQUIPOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO.**
- **AUDITORÍAS DE PROCESOS TÉRMICOS.**

ENVASE Y CIERRE

- **EL CIERRE EN EL ENVASE HERMÉTICO**(Nivel básico, medio y avanzado)
- **DEFECTOS DE ENVASE Y CIERRE. GESTIÓN DE DESVIACIONES** (Nivel básico, medio y avanzado)
- **CONTROL E INSPECCIÓN DE ENVASES** (Nivel básico, medio y avanzado)

CONTROL DE TEMPERATURAS

- **EL CONTROL DE TEMPERATURAS COMO PRERREQUISITO OPERATIVO FUNDAMENTAL EN LA GESTIÓN DE RIESGOS** (Nivel básico, medio y avanzado)
- **DESARROLLO DE PLANES ADECUADOS DE CONTROL DE TEMPERATURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS** (Nivel medio y avanzado)

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

- **APLICACIÓN Y VIGILANCIA DE LOS REQUISITOS DE CALIDAD LEGALES PARA LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA** (Nivel básico, medio y avanzado)
- **ASPECTOS CLAVE PARA LA GESTIÓN DE PELIGROS Y DESARROLLO DE PLANES DE CONTROL ANALÍTICOS** (Nivel medio y avanzado)

- **INSPECCIÓN ORGANOLÉPTICA DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO FINAL DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA** (Nivel básico, medio y avanzado)

CALIBRACIÓN-VERIFICACIÓN EQUIPOS DE MEDIDA

- **CALIBRACIÓN, AJUSTE Y MEDICIÓN DE LOS EQUIPOS DE MEDIDA Y VIGILANCIA**(Nivel básico, medio y avanzado)
- **ELABORACIÓN DE MÉTODOS DE CALIBRACIÓN Y CÁLCULO DE INCERTIDUMBRES**(Nivel medio y avanzado)

VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN DEL SISTEMA

- **VALIDACIÓN DE PROCESOS** (Nivel medio y avanzado)
- **VERIFICACIÓN DE SISTEMAS** (Nivel medio y avanzado)
- **AUDITORÍAS INTERNAS** (Nivel medio y avanzado)

PROVEEDORES

- **DESARROLLO DE SISTEMAS DE CONTROL DE PROVEEDORES. EVALUACIÓN DE RIESGOS/PROVEEDOR E IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE VIGILANCIA** (Nivel medio y avanzado)
- **AUDITORÍAS A PROVEEDORES** (Nivel medio y avanzado)

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- **DESARROLLO DE PROCEDIMIENTOS ADECUADOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LOS PROCESOS.**
- **APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS EN LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.**

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES Y DESVIACIONES DE PROCESO** (Nivel medio y avanzado)
- **GESTIÓN DE ALERTAS ALIMENTARIAS. RETIRADA DE PRODUCTOS DEL MERCADO** (Nivel medio y avanzado)

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

- **ETIQUETADO EN PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA** (Nivel medio y avanzado)
- **INSPECCIÓN DE ENVASES** (Nivel básico y medio)
- **APLICACIÓN DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS PARA LOS VALORES NUTRICIONALES: MENCIONES OBLIGATORIAS, REGLA DE REDONDEO Y TOLERANCIAS EN PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA** (Nivel medio y avanzado)

NORMAS CERTIFICABLES DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **IMPLANTACIÓN DE LA NORMA IFS** (Nivel medio y avanzado)
- **IMPLANTACIÓN DE LA NORMA BRC** (Nivel medio y avanzado)
- **IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO22000** (Nivel medio y avanzado)

ALÉRGENOS

- **PRINCIPIOS GENERALES Y PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA POR ALÉRGENOS** (Nivel básico medio y avanzado)

- **EVALUACIÓN DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA POR ALÉRGENOS** (Nivel medio y avanzado)

FRAUDE ALIMENTARIO

- **FOOD DEFENSE** (Nivel básico medio y avanzado)
- **MÉTODOS DE EVALUACIÓN Y GESTIÓN DEL FOOD DEFENSE.** (Nivel medio y avanzado)
- **EVALUACIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO.** (Nivel básico medio y avanzado)

EXPORTACIÓN A EEUU. REQUISITOS DE LA FDA

- **REQUISITOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS A EEUU. BIOTERRORISMO**
- **GESTIÓN DEL ALTA DE LA EMPRESA Y PRODUCTOS LACF/AF ANTE LA FDA.**
- **BETTER PROCESS CONTROL SCHOOLS (BPCS)**
- **PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL (PCQI)**
- **SEAFOOD HACCP Y SCP**
- **DESARROLLO DE PLANES DE HACCP DE ACUERDO A LOS REQUISITOS DE LA FDA. VALIDACIÓN DE PROCESOS PARA PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA.**

OPTIMIZACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS – PROCESOS

- **OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS INDUSTRIALES.**
- **DIRECTRICES PARA EL DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE NUEVOS PROCESOS O PRODUCTOS.**
- **DIRECTRICES PARA LA GESTIÓN ÓPTIMA DEL AGUA EN LOS PROCESOS INDUSTRIALES.**
- **BUENAS PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS DE AGUA EN LOS PROCESOS INDUSTRIALES.**