

Certificación de calidad en alimentación

Modalidad: curso e-Learning Duración: 50 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

- Identificar y aplicar la normativa vigente a los programas de calidad y de certificación en el ámbito de la alimentación
- Asimilar el concepto de calidad alimentaria y conocer las tendencias actuales de certificación alimentaria
- Conocer el concepto de marca y los procesos relacionados con su registro y tipificación
- Conocer los programas de calidad alimentaria europeos referidos a las D. O. P., I. G. P., E. T. G. y a la agricultura ecológica, orgánica o biológica
- Conocer las marcas de calidad públicas de ámbito estatal
- Conocer normas UNE y otros programas de calidad alimentaria de ámbito nacional
- Conocer programas de calidad de iniciativa privada
- Conocer programas de certificación
- Descubrir programas de certificación basados en sistemas y acreditaciones propias del sector hostelero.

CONTENIDOS

Calidad alimentaria

Introducción.

Concepto de calidad alimentaria.

Certificación.

Tendencias de la certificación alimentaria.

Resumen.

Protección de marcas

Introducción.

Concepto de marca.

Ley de Marcas.

Progreso de registro de marcas.

Marcas colectivas y de garantía.

Marcas de certificación.

Resumen.

Programas de calidad alimentaria europeos

Introducción.

Programas europeos DOP, IGP, ETG.

Agricultura ecológica, orgánica y biológica.

Otras iniciativas de agricultura orgánica.

Resumen.

Marcas de calidad públicas de ámbito estatal

Introducción.

Programa de producción integrada.

Norma de ibéricos.

Figuras de calidad en el sector vitivinícola.

Resumen.

Otros programas de calidad alimentaria de ámbito nacional

Introducción.

Norma UNE de influencia en programas de certificación alimentaria.

Otros programas de calidad alimentaria.

Resumen.

Programas de calidad de iniciativa privada

Introducción.

Programas desarrollados por IFS.

Protocolo BRC Food Safety.

Resumen.

Programas de certificación

Introducción.

Sistema de gestión de la seguridad alimentaria: ISO 22.000.

Programas privados de buenas prácticas agrícolas en el sector primario.

Otros programas de certificación privados.

Resumen.

Otros programas de certificación

Introducción.

Sistemas de certificación para el sector hostelero.

Sistema APPCC y de trazabilidad.

Certificación y acreditación.

Resumen.

