



# Alimentación



## Titulación

### GESTION ALIMENTARIA

**Máster** en Sistemas de Calidad e Inocuidad Alimentaria

Técnico Superior en Calidad Alimentaria

Experto en seguridad alimentaria

### APPCC

Sistemas de Autocontrol Alimentario. Planes de Prerrequisitos. **APPCC** y Legislación

Seguridad Alimentaria. Sistema **APPCC**

### BRC

Norma **BRC** de seguridad alimentaria (British Retail Consortium) – 100 h

Norma **BRC** de seguridad alimentaria (British Retail Consortium) – 50 h

### ISO 22000

Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos basados en la norma. UNE-EN **ISO 22000:2005**

Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma **ISO 22000:2005**

### IFS

Norma **IFS** de seguridad alimentaria (International Food Standar) – 100 h

Norma **IFS** de seguridad alimentaria (International Food Standar) – 50 h

### MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Seguridad y manipulación en la alimentación

Experto Manipulador de Alimentos

**Manipulador de Alimentos** (varios sectores y niveles). Entre otros:

Manipulador de Alimentos: Productos del Mar

Higiene de los Alimentos: Hostelería / Restauración

Higiene de los Alimentos: Industrias Cárnicas

### OTROS

**Legionela**, Operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo

**Trazabilidad** y seguridad alimentaria

**Microbiología**

\* Si no encuentra el curso que necesita en esta área, [consúltenos](#). Disponemos de otros títulos.

\* Todos estos cursos se pueden impartir en modo **Presencial** o **Semi-presencial**. [Consúltenos](#).