

# INAD002PO. CERTIFICACIÓN DE CALIDAD EN ALIMENTACION

**Código:** INAD002PO

**Horas:** 50

**Descripción del curso:**

Acerca de este curso

Cod: INAD002PO

Unidad 1. CALIDAD ALIMENTARIA

- 1.1. Concepto de calidad alimentaria.
- 1.2. Certificación.
- 1.3. Tendencias de la certificación alimentaria.

Unidad 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.

Unidad 3. PROGRAMAS DE CALIDAD ALIMENTARIA EUROPEOS

- 3.1. Programas Europeos DOP, IGP, ETG.
- 3.2. Agricultura ecológica.
- 3.3. Otras iniciativas de agricultura orgánica

Unidad 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.

Unidad 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.

Unidad 6. PROGRAMAS DE CALIDAD DE INICIATIVA PRIVADA

- 6.1. Programas desarrollados por IFS.
- 6.2. Protocolo BRC FOOD.

Unidad 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.

Unidad 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.

¿Qué aprenderás?

Identificar y conservar en perfectas condiciones los ingredientes que forman el pan. Elaborar diferentes variedades. Reaccionar de forma eficiente ante cualquier incidencia derivada de los propios ingredientes, masas madre, conservación o proceso de fabricación.