

# MAESTRÍA

## MAESTRÍA INTERNACIONAL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

**INSTITUTODYN**  
DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y SALUD

LDYN026

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -



## DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Seguridad Alimentaria** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer los fundamentos básicos sal APPCC y su relación con IFS, la introducción y conceptos básicos sobre la norma IFS, el proceso de certificación, la estructura de la norma IFS y las diferencias y similitudes entre IFS, BRC e ISO, entre otros aspectos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno encontrará ejercicios de autoevaluación para poder evaluar el nivel y los conocimientos adquiridos en cada apartado, y que él mismo podrá corregir a través del solucionario adjunto.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

## FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA  
300H



MODALIDAD  
ONLINE



\*La modalidad incluye módulos con clases en directo

CURSO INICIAL  
ONLINE



TUTORIAS  
PERSONALIZADAS



IDIOMA  
CASTELLANO



DURACIÓN  
HASTA UN AÑO  
\*Prorrogable



## IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 2976\$

VALOR ACTUAL: 744\$

\*Importe expresado en Dólares Americanos

## **CERTIFICACIÓN OBTENIDA**

---

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MAESTRÍA INTERNACIONAL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**”, de INSTITUTO DYN.

Los diplomas llevan el sello de **Notario Europeo** que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional. Además, dispone del reconocimiento **Cum Laude**. Este distintivo lo otorga Emagister a los centros educativos y escuelas de negocios, que hayan recibido la mejor valoración de los servicios formativos prestados por los estudiantes.

Los diplomas llevan la Apostilla de la Haya, mediante la que se reconoce y garantiza la autenticidad y validez del Diploma en cualquier país firmante del convenio.

## **REDES SOCIALES**

---



[www.facebook.com/InstitutoDYNLatam](https://www.facebook.com/InstitutoDYNLatam)



[linkedin.com/school/institutodyn](https://linkedin.com/school/institutodyn)



[www.instagram.com/institutodynlatioamerica/](https://www.instagram.com/institutodynlatioamerica/)



[www.institutodyn.lat/](https://www.institutodyn.lat/)



[www.twitter.com/InstitutoDYNlat](https://www.twitter.com/InstitutoDYNlat)



[www.institutodyn.lat/blog/](https://www.institutodyn.lat/blog/)

# CONTENIDO FORMATIVO

---

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DEL APPCC Y SU RELACIÓN CON IFS**

1. Legislación, normas y protocolos
2. Definición del sistema APPCC
3. Principios del sistema APPCC
4. Descripción de los principios APPCC
5. Principios de aplicación del sistema APPCC
6. Responsabilidades para la aplicación de APPCC
7. Aplicaciones de APPCC

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE LA NORMA IFS**

1. Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria y norma IFS
2. La Historia del Internacional Food Standard
3. Estructura de la Norma V7
4. Tipos de auditorías
5. Determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas
6. Aplicación de las diferentes Normas IFS
7. «Integrity Program» de IFS
8. Principales cambios entre las versiones 6 y 7 de la Norma IFS

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN**

1. Etapas o procesos para obtener la certificación
2. El proceso de certificación

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA IFS: REQUERIMIENTOS DE LA GESTIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD**

1. Requisitos que establece la Norma IFS-V7
2. Responsabilidad de la dirección
3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimenticia
4. Gestión de los recursos
5. Planificación y proceso de producción
6. Mediciones, Análisis, Mejoras.
7. «Food Defense» e inspecciones externas

## **TEMA 5. DIFERENCIAS Y SIMILITUDES ENRE IFS, BRC E ISO 22000**

1. Breve repaso
2. Norma BRC
3. Norma ISO 22000
4. Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000)
5. Beneficios de implementar las normas BRC e IFS

## **ANEXO 1. GLOSARIO**

## **ANEXO 2. PUNTUACIÓN, CONDICIONES PARA EL INFORME Y LA EMISIÓN DEL CERTIFICADO**