ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Inspección Sanitaria de Industrias Alimentarias: Auditoría de Sistemas de Autocontrol y Toma de Muestras para Veterinarios y Farmacéuticos de Salud Pública

4 ECTS | 100 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con este programa diseñado específicamente para veterinarios y farmacéuticos que desean desarrollar o potenciar su carrera profesional en el ámbito de la salud pública alimentaria. En ICUFOR comprendemos la importancia estratégica que tiene el control oficial de la cadena alimentaria para garantizar la seguridad de los consumidores, por lo que hemos desarrollado una formación que responde a las exigencias actuales del sector y a las competencias que demandan las administraciones sanitarias.

A lo largo del programa, abordarás el marco jurídico europeo, nacional y autonómico que regula la inspección sanitaria, profundizando en los sistemas de autocontrol basados en planes generales de higiene y metodología APPCC.

Duración
100 horas

Créditos
4 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco jurídico e institucional de la inspección sanitaria, identificando la normativa europea, nacional y autonómica y la distribución competencial aplicables al control oficial alimentario.

Dominar la metodología de auditoría oficial de sistemas de autocontrol, aplicando sus fases de planificación, ejecución *in situ*, evaluación y elaboración de informes.

Aplicar las técnicas de toma de muestras oficiales, asegurando la representatividad, la integridad, la cadena de custodia y las garantías legales del muestreo.

Identificar las medidas coercitivas y el procedimiento sancionador en materia de seguridad alimentaria, clasificando las no conformidades y graduando la respuesta según la gravedad del riesgo.

Comprender los sistemas de autocontrol en la industria alimentaria, diferenciando los planes generales de higiene y los principios del sistema APPCC según el Codex Alimentarius.

Describir los procedimientos operativos de inspección sanitaria en industrias alimentarias, distinguiendo las particularidades según el tipo de establecimiento y sector productivo.

Interpretar los resultados analíticos derivados del muestreo oficial, relacionando los criterios de conformidad microbiológicos y físico-químicos con las actuaciones administrativas correspondientes.

Desarrollar competencias prácticas integradoras de inspección, auditoría y toma de muestras, elaborando actas, informes y resoluciones aplicadas a sectores alimentarios específicos.

Temario

01 Marco jurídico, institucional y competencial de la inspección sanitaria en industrias alimentarias

1.1. Fundamentos, principios y objetivos de la inspección sanitaria oficial en el ámbito de la seguridad alimentaria
1.2. Marco normativo europeo de higiene y control oficial de los alimentos
1.3. Legislación nacional y autonómica aplicable a la inspección de industrias alimentarias
1.4. Organización institucional y distribución competencial del control oficial alimentario
1.5. Estatuto jurídico del inspector sanitario: atribuciones, deberes, incompatibilidades y responsabilidad profesional

Temario

02 Sistemas de autocontrol en la industria alimentaria: fundamentos, estructura y requisitos

2.1. Concepto, finalidad y obligatoriedad legal de los sistemas de autocontrol para los operadores alimentarios
2.2. Planes generales de higiene (PGH) como base del sistema de autocontrol
2.3. Etapas preliminares y diseño del sistema APPCC según el Codex Alimentarius
2.4. Análisis de peligros y determinación de puntos de control crítico
2.5. Establecimiento de límites críticos, sistemas de vigilancia y acciones correctoras en cada PCC
2.6. Verificación, validación y gestión documental del sistema APPCC
2.7. Flexibilidad en la aplicación del APPCC en pequeñas empresas alimentarias y establecimientos de menor riesgo

Temario

03 Auditoría oficial de sistemas de autocontrol: metodología, planificación y ejecución

3.1. Concepto, tipología y objetivos de la auditoría oficial de sistemas de autocontrol en el marco del Reglamento (UE) 2017/625
3.2. Planificación de la auditoría: programación basada en el riesgo y selección de establecimientos
3.3. Desarrollo de la auditoría oficial in situ: fases del proceso
3.4. Evaluación de los planes generales de higiene durante la auditoría oficial
3.5. Evaluación del sistema APPCC durante la auditoría oficial
3.6. Técnicas y herramientas del auditor: listas de verificación, entrevistas al personal y revisión cruzada de registros
3.7. Elaboración del informe de auditoría oficial: estructura, redacción de hallazgos y clasificación de no conformidades
3.8. Seguimiento posterior a la auditoría: verificación de la implantación de medidas correctoras por parte del operador

Temario

04 Inspección sanitaria de establecimientos e industrias alimentarias: procedimientos operativos

4.1. Objetivos, alcance y tipología de las actuaciones de inspección sanitaria en industrias alimentarias
4.2. Planificación y programación de las inspecciones oficiales según los planes nacionales y autonómicos de control
4.3. Desarrollo de la inspección in situ: protocolo de actuación del inspector
4.4. Particularidades de la inspección según el tipo de industria alimentaria
4.5. Documentación de la inspección: actas, informes, requerimientos y notificación de deficiencias al operador
4.6. Competencias profesionales del inspector en el ejercicio de la función inspectora

Temario

05 Toma de muestras oficiales en la inspección de industrias alimentarias: fundamentos, técnicas y procedimientos

5.1. Marco normativo y objetivos de la toma de muestras oficiales en el control alimentario
5.2. Principios generales del muestreo oficial: representatividad, integridad y cadena de custodia
5.3. Planificación del muestreo: programas de vigilancia y control
5.4. Técnicas y procedimientos específicos de toma de muestras según la naturaleza del análisis
5.5. Material, equipamiento y condiciones de conservación y transporte de las muestras
5.6. Interpretación de resultados analíticos y criterios de conformidad
5.7. Actuaciones derivadas de los resultados analíticos

Temario

06 Gestión de no conformidades, medidas coercitivas y procedimiento sancionador en el control oficial alimentario

6.1. Detección, clasificación y registro de incumplimientos en la inspección y auditoría de industrias alimentarias
6.2. Medidas administrativas ante no conformidades: graduación de la respuesta según la gravedad del riesgo
6.3. Procedimiento sancionador en materia de seguridad alimentaria
6.4. Gestión de alertas alimentarias: activación de las redes SCIRI y RASFF y supervisión de la retirada y recuperación de productos del mercado

Temario

07 Aplicación práctica de la inspección sanitaria y la auditoría de autocontrol en sectores alimentarios específicos

7.1. Enfoque metodológico para el análisis de casos: integración de las competencias de inspección, auditoría y toma de muestras
7.2. Inspección y auditoría en el sector cárnico: mataderos, salas de despiece e industrias de elaboración
7.3. Inspección y auditoría en establecimientos lácteos: recepción de leche cruda, pasteurización y elaboración de derivados
7.4. Inspección y auditoría en industrias de productos de la pesca y la acuicultura: control de parásitos, histamina y frescura organoléptica
7.5. Inspección y auditoría en establecimientos de comidas preparadas, restauración colectiva y plataformas de distribución alimentaria
7.6. Resolución de supuestos prácticos integradores: redacción de actas, informes de auditoría e interpretación de resultados analíticos

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 4 créditos ECTS y 100 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

