El conocimiento tecnológico y la experiencia
de Applus+ al servicio del profesional



Applus+
Formación

Calidad y Seguridad
Agroalimentaria

Applus+

Applus+ es una compañía líder en ensayo, inspección, certificación y servicios tecnológicos, con presencia en los 5 continentes y en más de 25 sectores punteros de la economía mundial.

Applus+ Formación ofrece una amplia actividad formativa basada en el conocimiento y la experiencia de los profesionales de Applus+. Expertos en cada uno de los diferentes sectores que, en su día a día profesional, aplican los conceptos que enseñan, lo que garantiza una calidad, y una rigurosidad en los contenidos de los cursos que nadie más puede ofrecerle. **Applus+ opera en España, con una larga tradición y experiencia, en el campo de la Calidad y Seguridad Agroalimentaria con la tecnología más avanzada y con un equipo profesional altamente cualificado. Ofrecemos un servicio integral para la evaluación de la conformidad en la industria agroalimentaria, cubriendo la inspección, el ensayo, la certificación y el desarrollo tecnológico. Estamos presentes en todos los sectores de la alimentación: el productor, el fabricante, el distribuidor y la restauración. Trabajamos con rigurosos compromisos de confidencialidad y bajo normas acreditadas por los organismos oficiales más exigentes.**

Calidad y Seguridad Agroalimentaria

Curso

AG09 Sistemas de gestión en la industria agroalimentaria: BRC, ISO 22000, APPCC e IFS V5.

El sector de la alimentación ha desarrollado una serie de necesidades relacionadas con el aspecto de la seguridad alimentaria, que son requisitos para los operadores y empresas que trabajan en el sector. La necesidad de diseñar, implementar y mantener sistemas de seguridad alimentaria, requiere que el personal responsable de dichos sistemas adquiera los conocimientos adecuados de los requisitos establecidos por la normativa, y de los criterios de interpretación de la misma.

Objetivos

Al finalizar el curso los participantes conocerán los requisitos de los referenciales, y los factores que permitan un adecuado diseño e implementación del sistema de trazabilidad alimentaria, facilitando los criterios necesarios para la elección del referencial adecuado a cada organización.

Dirigido a

Este curso va dirigido a las personas relacionadas con los sistemas de seguridad alimentaria, equipos directivos, responsables de calidad, responsables de procesos de fabricación.
Es especialmente interesante para todos aquellos que quieran conocer y profundizar en el conocimiento de los requisitos y criterios de los referenciales del sector.

Contenido

1 Origen, tendencias y conceptos de los protocolos BRC, IFS, APPCC y la Norma UNE EN ISO 22000. • Especificidades de la certificación agroalimentaria. **2** British Retail Consortium (BRC). • Presentación de requisitos (infraestructuras, productos, procesos, personal), y requisitos previos (planes de higiene, buenas practicas de manipulación). • Sistema APPCC: requisitos mínimos según BRC. • Sistema de calidad: puntos comunes con ISO 9001:2000. **3** International Food Standard (IFS V5) • Requisitos: sistema de calidad, responsabilidad de la dirección, recursos, producto, medición, etc. • International Food Standard versus BRC. **4** Norma ISO 22000. • Requisitos: Sistema de calidad, responsabilidad de la dirección, recursos, producto, medición, etc. • Normativa de referencia. **5** Integración de BRC-IFS-ISO 22000, y su compatibilidad con otros sistemas como ISO 9001, ISO 14001, etc.

Profesorado **Barcelona: Yolanda Vázquez,** Auditora cualificada de BRC e IFS para Applus+ Agroalimentario.
Madrid: Nagore Gorostiza Gardeazabal, Consultor Senior del Área Agroalimentaria de Novotec Consultores, S.A.

Lugar y Fechas: **Barcelona (Bellaterra)** 25, 26/3 - **Madrid** 24, 25/6

Nº de horas: 16h

Horario: 9:00 a 13:00 y 15:00 a 18:30

Precio: 450€

Con la colaboración de Novotec.

Calidad y Seguridad Agroalimentaria

Curso

AG01 Sistemas de calidad y seguridad alimentaria. BRC, IFS e ISO 22000

La calidad y seguridad alimentaria constituyen, a día de hoy, una de las principales exigencias del consumidor, así como una obligación para las administraciones públicas e industrias del sector agroalimentario. Es por ello que la certificación con un estándar internacional (BRC, IFS y/o ISO 22000), sea uno de los servicios mas adecuados, ya que constituye un garante de calidad y seguridad del producto alimentario.

Objetivos

- Ser capaz de identificar los requisitos de seguridad alimentaria, y cómo obtener marcas de calidad.
- Conocer los diferentes estándares de calidad existentes, así como las similitudes, complementariedad y ventajas de su implementación en la industria alimentaria.

Dirigido a

Directores y responsables de calidad, directores de producción y profesionales y técnicos del sector alimentario y de empresas relacionadas.

Contenido

1 Certificación de producto. Requisitos de trazabilidad y seguridad alimentaria. **2** BRC Global Standard Food (versión 5 de enero de 2008). **3** International Food Standard. IFS (versión 5 de enero de 2008). **4** ISO 22000 Food Safety Management Standard. **5** Casos prácticos.

Profesorado **Pablo Rueda,** Auditor cualificado BRC e IFS de Applus+Agroalimentario.

Lugar: Madrid

Fechas: 23, 24/4

Nº de horas: 14h

Horario: 9:30 a 13:30 y 15:00 a 18:00

Precio: 395€

Información técnica: Javier Moro. Tel. +34 912 080 800. / jmoro@apluscorp.com

Calidad y Seguridad Agroalimentaria

Curso

AG20 Curso práctico para implantación de Sistema APPCC en Industria Agroalimentaria

Mostrar los principios requeridos para diseñar e implementar un sistema de autocontrol APPCC en la industria Alimentaria, dando cumplimiento al Real Decreto 2207/95 y al Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Objetivos

Adquirir los conocimientos teórico – prácticos necesarios para el correcto diseño y desarrollo de sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en diferentes sectores de la industria alimentaria.

Dirigido a

Directores de Calidad y directores de producción y técnicos de la industria alimentaria, responsables de la implantación de un sistema APPCC. Consultores y asesores de empresas relacionadas con el sector alimentario.

Contenido

1 Sistemas de autocontrol en la industria alimentaria. **2** Requisitos previos para la implantación de sistemas APPCC. **3** Directrices para el desarrollo de planes APPCC. **4** Integración del APPCC con otros sistemas de calidad alimentaria. **5** Casos prácticos.

Profesorado **Beatriz Cuevas Crespo,** Auditora cualificada BRC. Applus + Agroalimentario.

Lugar: Sevilla

Fechas: 13, 14/5

Nº de horas: 14h

Horario: 9:30 a 13:30 y 15:00 a 18:00

Precio: 395€

Calidad y Seguridad Agroalimentaria

Curso

AG04 Diseño y desarrollo del sistema APPCC y prerequisitos según la Guía de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

El objetivo de la actual normativa es el de garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria. En el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios establece que: el operador de la empresa alimentaria es el principal responsable de garantizar la seguridad alimentaria. Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.

Objetivos

- Introducir el concepto de prerrequisitos y procedimientos previos a la aplicación del sistema APPCC.
- Normalizar la terminología empleada.
- Actualizar y homogeneizar conocimientos sobre la aplicación de los principios del sistema APPCC.
- Practicar los conocimientos adquiridos en el diseño y verificación de planes de autocontrol basados en el sistema APPCC.

Dirigido a

Profesionales del sector alimentario con responsabilidad directa en la implantación y/o supervisión del sistema APPCC.

Contenido

1 Introducción, antecedentes y definición del Sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). • Marco legal. • Ventajas y desventajas. **2 Prerrequisitos: Estructura**. Plan de control del agua potable. • Plan de L+D. • Plan de control de plagas y animales indeseables. • Plan de formación y capacitación. • Plan de trazabilidad. • Plan de control de proveedores. • Plan de mantenimiento. **3 Sistema APPCC:** Términos de referencia. • Equipo de trabajo. • Descripción de los productos. • Utilización esperada. • Diagrama de flujo y verificación. • Peligros y causas. • Medidas preventivas. • PCC: Puntos de control crítico. • Límites. • Vigilancia. • Acciones correctivas. • Sistema de verificación. • Sistema de documentación, registro y archivo.
4 Caso práctico: Aplicación del sistema a una línea de fabricación a partir del desarrollo de un caso práctico.

Profesorado **Mónica Saltor i Jacas,** Responsable de Zona de Applus+ Agroalimentario.

Lugar: Barcelona (Bellaterra)

Fechas: 3, 4/3

Nº de horas: 14h

Horario: 9:30 a 13:30 y 15:00 a 18:00

Precio: 395€

Calidad y Seguridad Agroalimentaria

Curso

AG02 Curso práctico de auditores del protocolo GLOBALGAP.

La calidad y seguridad alimentaria constituyen, a día de hoy, una de las principales exigencias del consumidor, así como una obligación para las Administraciones Públicas e industrias del sector agroalimentario. Es por ello, que la certificación con un estándar internacional, es uno de los servicios más adecuados, puesto que constituye una garantía de calidad y seguridad del producto alimentario.

Objetivos

- Adquirir el conocimiento teórico del estándar necesario para comprender el proceso de certificación y auditoría.
- Definir correctamente el alcance de certificación de una empresa.
- Conocimiento práctico sobre realización de auditorías. Simulación de situaciones prácticas.

Dirigido a

Directores y responsables de calidad, directores de producción, y profesionales y técnicos del sector alimentario y de empresas relacionadas.

Contenido

1 Reglamento general aseguramiento integrado de fincas. (Versión 3.0). **2** Sistema de gestión de calidad en agrupaciones de productores. **3** Puntos de control y criterio de cumplimiento para la certificación de frutas y hortalizas bajo éste estándar. **4** Planteamiento de acciones correctivas y corrección de no conformidades. **5** Planteamiento de casos y ejemplos prácticos.

Profesorado **Sevilla: Begoña Amurrio González,** Auditora cualificada GLOBALGAP Applus + Agroalimentario.
Lleida: Joan Bragulat Mir, Auditor cualificado GLOBALGAP. Applus + Agroalimentario

Lugar y Fechas: Sevilla 11, 12/3 - **Lleida (Sidamon)** 25, 26/3

Nº de horas: 14h

Horario: 9:30 a 13:30 y 15:00 a 18:00

Precio: 395€

Calidad y Seguridad Agroalimentaria

Curso

AG03 Curso práctico de auditores del protocolo IFS V5 de seguridad alimentaria.

La calidad y seguridad alimentaria constituyen, a día de hoy, una de las principales exigencias del consumidor, así como una obligación para las Administraciones Públicas e industrias del sector agroalimentario. Es por ello, que la certificación con un estándar internacional, es uno de los servicios más adecuados, puesto que constituye una garantía de calidad y seguridad del producto alimentario.

Objetivos

Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para la realización de auditorías conforme al Protocolo "Internacional Food Standard", IFS.

Dirigido a

Directores y responsables de calidad, directores de producción y profesionales y técnicos del sector alimentario y de empresas relacionadas.

Contenido

1 Origen, evolución y estructura del protocolo IFS. **2** Requerimientos gestión del sistema de calidad. **3** Responsabilidades de la dirección. **4** Gestión de los recursos. **5** Realización del producto. **6** Medición, análisis y mejora. **7** Casos prácticos.

Profesorado **Madrid: Pablo Rueda,** Auditor cualificado de BRC e IFS para Applus+ Agroalimentario.
Barcelona: Mònica Saltor i Jacas, Responsable de Zona de Applus+Agroalimentario.

Lugar y Fechas: **Madrid** 2, 3/2 - **Barcelona (Bellaterra)** 5, 6/5

Nº de horas: 14h

Horario: 9:30 a 13:30 y 15:00 a 18:00

Precio: 395€

Calidad y Seguridad Agroalimentaria

Curso

AG10 Curso práctico de auditores en sistemas de seguridad alimentaria.

En la industria agroalimentaria, los términos calidad y seguridad alimentaria constituyen a día de hoy, uno de los principales objetivos para cualquier empresa del sector. La certificación de conformidad de los productos que producen dichas empresas bajo los criterios de un estándar internacional, constituye una de las vías para llegar a demostrar el cumplimiento de éstos objetivos a sus clientes inmediatos.

Objetivos

- Adquirir un elevado grado de conocimiento teórico de los protocolos necesario para comprender el proceso de auditoría y certificación de los mismos
- Adquirir conocimiento práctico, a partir de varios ejemplos, sobre la preparación, realización y toma de decisiones en una auditoría.

Dirigido a

Directores y responsables de calidad, directores de producción, y profesionales y técnicos del sector alimentario y de empresas relacionadas.

Contenido

1 Introducción. Estructura de los protocolos BRC e IFS V5. **2** Requerimientos del Sistema APPCC y Sistema de Gestión de Calidad. **3** Requerimientos del Sistema de Gestión de Calidad. **4** Normas medioambientales de la fábrica. **5** Gestión de recursos, formación del personal y responsabilidades de la dirección. **6** Control de producto y procesos productivos. **7** Medición, Análisis y Mejora. **8** Casos y ejemplos prácticos.

Profesorado **Isabel Castel Bernado,** Auditora cualificada de BRC e IFS para Applus+ Agroalimentario.
Joan Bragulat i Mir, Auditor cualificado de BRC para Applus+ Agroalimentario.

Lugar y Fechas: Lleida (Sidamon) 25, 26/2 – **Zaragoza** 15, 16/4

Nº de horas: 14h

Horario: 9:30 a 13:30 y 15:00 a 18:00

Precio: 395€

Curso

AG19 Curso práctico de etiquetado de productos alimenticios.

La seguridad alimentaria se ha convertido en un objetivo irrenunciable de la sociedad moderna, así que la información que tiene que acompañar a los productos con los que nos alimentamos tiene que ser suficiente para poder asegurar la inocuidad de los alimentos que llegan a los consumidores. El etiquetado de los productos alimentarios se ha convertido un elemento imprescindible para aportar al consumidor las garantías sanitarias y la información que acompaña al producto tiene que garantizar esta seguridad en un marco más amplio de corresponsabilidad.

Objetivos

Objetivos generales
- Mejorar los conocimientos relativos al etiquetado de los productos alimentarios.
- Capacitar a los alumnos para el control oficial del etiquetado.

Objetivos específicos
- Conocer la normativa sanitaria que afecta al etiquetado.
- Conocer la información que debe tener el etiquetado de productos alimentarios.
- Saber establecer una dinámica para la elaboración o control de etiquetas.
- Comprobación con supuestos prácticos.

Dirigido a

Personas con responsabilidades en la elaboración y/o control alimentario.

Contenido

1 Introducción • Etiqueta y etiquetado. • Tipo de etiquetaje (Sanitario, Informativo, Nutricional, Obligatorio, Facultativo, Comercial...). • Relación entre etiquetaje y trazabilidad.
2 Norma general de etiquetado, presentación y publicidad. RD 1334/1999 y modificaciones posteriores. **3 Otras normas sobre etiquetado** • OMGs. • Alergénicos. • Productos tratados con radiaciones ionizantes. • Marca / identificación sanitaria. • Contenido efectivo. • Cantidades y capacidades nominales. • Etiquetado nutricional. • Etiquetado ecológico. • Código de barras.
4 Normativa específica • Etiquetado en carnes y productos cárnicos. • Etiquetado en leche y productos lácticos. • Etiquetado en huevos y ovoproductos. • Etiquetado en pescado y productos de la pesca. • Etiquetado helados. • Etiquetado a miel. • Etiquetado pan, pastelería y briochería. • Etiquetado de comidas preparadas. • Etiquetado de envases y material alimentario.
5 Irregularidades más habituales en etiquetado. **6 Casos prácticos**. **7 Evaluación final.**

Profesorado **Mónica Saltor y Jacas**, Responsable de Asistencia Técnica y Formación de Applus+ Agroalimentario.

Lugar: Barcelona (Bellaterra)
Fechas: 23, 24/2
Nº de horas: 12h
Horario: 9:30 a 13:30 y 15:00 a 17:00
Precio: 340€

Calidad y Seguridad Agroalimentaria

Curso

AG21 Curso práctico de auditores del protocolo ECOLÓGICA. Proceso de certificación

La calidad y seguridad alimentaria constituyen, a día de hoy, una de las principales exigencias del consumidor, así como una obligación para las Administraciones Públicas e industrias del sector agroalimentario. Es por ello, que la certificación con un estándar internacional, es uno de los servicios más adecuados, puesto que constituye una garantía de calidad y seguridad del producto alimentario.

Objetivos

- Adquirir el conocimiento teórico del estándar necesario para comprender el proceso de certificación y auditoria.
- Definir correctamente el alcance de certificación de una empresa. Conocimiento práctico sobre realización de auditorias. Simulación de situaciones prácticas.

Dirigido a

Agricultores. Técnicos de campo. Responsables de Calidad.

Contenido

1 Reglamento CE 2092/91 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios. **2** Sistema de gestión de calidad aplicable. **3** Puntos de control y criterio de cumplimiento para la certificación. **4** Planteamiento de acciones correctivas y corrección de no conformidades. **5** Proceso de certificación..

Profesorado **Felipe González Martín,** Auditor cualificado Producción Ecológica. Applus + Agroalimentario.

Lugar: Almería

Fechas: 15, 16/4

Nº de horas: 14h

Horario: 9:30 a 13:30 y 15:00 a 17:00

Precio: 395€

Información e inscripciones

Applus+ Formación
www.applusformacion.com, info@applusformacion.es
T +34 902 024 480, F +34 902 021 207

Certificado

Se entregará un certificado de Applus+ Formación a los asistentes al curso o jornada técnica.

Precios

- **Cursos y jornadas de un mínimo de 7 horas:** incluye desayuno, almuerzo y documentación.
- **Cursos y jornadas de menos de 7 horas:** incluye desayuno y documentación

Formación a medida

Todos los programas pueden ser desarrollados a medida para profesionales de una misma empresa, adaptándolos a las necesidades específicas de la compañía.

Bonificaciones

- Son bonificables todos los cursos y jornadas de un mínimo de 6 horas de duración.
- Le ofrecemos nuestro servicio de tramitación para la bonificación de la formación.

Promociones

Existen promociones y descuentos especiales para grupos, paquetes de cursos, etc.
Para más información consulte en nuestra página web.

- El número de plazas es limitado.
- La inscripción se considerará formalizada cuando se haya cumplimentado la hoja de inscripción y se haya efectuado el pago de la matrícula del curso o jornada.
- Applus+ Formación se reserva el derecho de cancelar los cursos o jornadas programados.

Lugar de realización

A Coruña
Carretera Nacional VI km. 582
15168 Sada

A Coruña
Santiago de Compostela [A determinar]

Álava
Vitoria [A determinar]

Almería [A determinar]

Barcelona
Campus de la UAB.
Apdo. Correos 18
08193 Bellaterra

Bizkaia
Av. Lehendakari Aguirre 9, 5ª planta
48014 Bilbao

Cáceres
Mérida [A determinar]

Granada [A determinar]

La Rioja
Logroño [A determinar]

Lleida
Partida Setsambs, s/n
25222 Sidamon

Madrid
Parque Empresarial Las Mercedes
C/Campezo 1. Edificio 4.
28022 Madrid

Navarra
Pamplona [A determinar]

Pontevedra
Vigo [A determinar]

Sevilla
C/Américo Vespucio 3, 1ª planta
41092 Isla de la Cartuja

Valencia
Avda. Juan De La Cierva 27.
Edificio Wellness II. 1º Dcha.
Parque Tecnológico
46980 Paterna

Valladolid [A determinar]

Zaragoza
Edificio "Trovador"
Pza. Antonio Beltrán Martínez 1,
8ª planta

Applus+ Formación

T +34 902 024 480
F +34 902 021 207
info@applusformacion.com
www.applusformacion.com
www.applus.com