TEMARIO

EXPERTO EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Ø Contenidos

TRAZABILIDAD

Módulo 1. Introducción y Definiciones.

Módulo 2. Concepto de trazabilidad
1. Qué se entiende por trazabilidad
2. Relación con el sistema de autocontrol.
3. Marco legislativo.
4. Responsabilidades.

Módulo 3. Sistema de Gestión de la Trazabilidad
1. Para las empresas: aumento de la seguridad y benefi cios económicos.
2. Para el consumidor: aumento de confi anza.
3. Para la administración: mayor efi cacia en gestión de incidencias.
4. Procedimientos.

Módulo 4. Fases para la implantación del Sistema de Gestión de trazabilidad
1. Estudio de los sistemas de archivos propios.
2. Consulta con proveedores y clientes.
3. Defi nición del ámbito de aplicación.
Trazabilidad hacia atrás.
Trazabilidad de proceso (interna).
Trazabilidad hacia delante.
4. Defi nición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad.
¿Por qué agrupar los productos?
¿Cómo agrupar e identifi car los productos?
Tamaño del lote o de la agrupación.
5. Establecer registros y documentación necesaria.
Plazo de conservación de los registros.
6. Establecer mecanismos de validación/verifi cación por parte de la empresa.
7. Establecer mecanismos de comunicación interempresas.
8. Establecer procedimiento para la localización, inmovilización y, en su caso, retirada de productos.

Módulo 5. Ejemplo de registros para un sistema de trazabilidad del sector primario: manual de aplicación. Bibliografía
1. ¿Qué son los puntos críticos de control?
2. Benefi cios de la utilización del APPCC.
3. Peligros.

IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Módulo 1. Introducción.

Módulo 2. El APPCC:
1. Introducción.
2. Motivos para la implantación del APPCC.
3. Principios del APPCC.
4. Aplicación del sistema APPCC.

Módulo 3. Integración de la seguridad en productos y procesos
1. Factores intrínsecos.
2. Factores extrínsecos.

TEMARIO

Módulo 4. Ejemplo práctico: fabricación de zumo de melocotón.
1. Características del producto.
2. Análisis extraído de la documentación de trabajo y de las
especifi caciones.
3. Análisis de peligros en la fabricación del zumo de melocotón.
4. Determinación de los puntos críticos de control.
5. Plan de gestión para el control de peligros no microbianos en la fabricación del
zumo de melocotón.

Módulo 5. AMFEC o FMECA
1. Defi nición.
2. Principios fundamentales.
3. Metodología para la realización del AMFEC.
4. Ventajas de la aplicación del AMFEC.
5. Recomendaciones en la aplicación del AMFEC.
6. Consideraciones en la aplicación del AMFEC.
7. ¿Qué acciones se solicitan, normalmente, por el grupo?
8. ¿Cuál debe ser el orden de actuación?
9. Valoración de los fallos.

IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Módulo 1. Introducción

Módulo 2. BRC
1. Información general.
2. Norma BRC versión 4.
3. Requisitos fundamentales.
4. Protocolo.
5. Normativas voluntarias.
6. Protocolo BRC. Buenas prácticas de manipulación (GMP).

Módulo 3. IFS
1. Introducción
2. Estructura de la IFS.
3. Responsabilidad de la dirección.
4. Sistema de Gestión de la Calidad
5. Gestión de los Recursos.
6. Realización del Producto.
7. Medición, análisis y mejora.

Módulo 4. ISO 22000
1. ¿Cómo surge la norma ISO 22000?
2. Fundamentos de la norma ISO 22000.
3. ¿Por qué ISO 22000?
4. Incorporación a los programas de seguridad alimentaria
existentes.
5. Elementos principales de la norma.

Módulo 5. ISO 9001:2008
1. La Normativa ISO 9000
2. Requisitos norma UNE-EN-ISO 9001:2008
3. Elementos que integran el sistema de gestión de la calidad.