FORMACIÓN E-LEARNING

Curso de Gestión de la Seguridad Alimentaria

→ Para mejorar la seguridad de la cadena de suministro mediante el análisis de los riesgos existentes y la creación de medidas correctivas para evitarlos.



CURSO 100% BONIFICABLE

Iniciativas Empresariales
estrategias de formación

MANAGER BUSINESS SCHOOL

Tel. 902 021 206 attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA



Presentación

En un contexto en el que, periódicamente, los consumidores reciben noticias de alertas alimentarias de muy diversos orígenes, existe una gran sensibilización sobre cómo conseguir que los alimentos que se van a consumir sean inocuos para su salud.

Este curso obedece a las necesidades de dar respuesta a un tema tan solicitado hoy en día como es la consecución de alimentos y, por extensión, de piensos que no representen un peligro para la salud de los consumidores.

Para ello recorre los aspectos más relevantes en lo concerniente a los mecanismos, organismos, normas y legislación tendientes a alcanzar el nivel de seguridad alimentaria que la sociedad demanda.

La Educación On-line

La formación continua es una necesidad para todo profesional que quiera estar al día en un entorno tan cambiante como el actual. La modalidad virtual de la educación a distancia es una oportunidad para ello.

Tras 15 años de experiencia formando a directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales presenta sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Los cursos e-learning de Iniciativas Empresariales le permitirán:

- **La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.**
- **Interactuar con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.**
- **Trabajar con más y diversos recursos que ofrece el entorno on-line (e-mails, chats, webinars, vídeos…).**
- **Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en este curso.**

Tel. 902 021 206 · attcliente@iniciativasempresariales.com · www.iniciativasempresariales.com



Método de Enseñanza

El curso se realiza on-line a través de la plataforma *e-learning* de Iniciativas Empresariales que permite, si así lo desea, descargarse los módulos didácticos junto con los ejercicios prácticos de forma que pueda servirle posteriormente como un efectivo manual de consulta.
A cada alumno se le asignará un tutor que le apoyará y dará seguimiento durante el curso, así como un consultor especializado que atenderá y resolverá todas las consultas que pueda tener sobre el material docente.
El curso incluye:

Aula Virtual · Tutor personal · Flexibilidad de horarios · Pruebas de Autoevaluación · Master Class online

Contenido y Duración del Curso

El curso tiene una duración de 120 horas y el material didáctico consta de:

Manual de Estudio
Corresponde a todas las materias que se imparten a lo largo de los 7 módulos de formación práctica de que consta el curso de Gestión de la Seguridad Alimentaria.

Material Complementario
Incluye ejemplos, casos reales, tablas de soporte, etc. sobre la materia con el objetivo de ejemplificar y ofrecer recursos para la resolución de las problemáticas específicas de la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena de suministro.

Ejercicios de Seguimiento
Corresponden a ejercicios donde se plantean y solucionan determinados casos referentes a la gestión del riesgo en la seguridad alimentaria.

Pruebas de Autoevaluación
Para la comprobación práctica de los conocimientos que Ud. va adquiriendo.

Curso 100% Bonificable

El importe de este curso puede ser totalmente bonificable.

Tel. 902 021 206 · attcliente@iniciativasempresariales.com · www.iniciativasempresariales.com



Este curso le permitirá saber y conocer:

- Qué se entiende por Seguridad Alimentaria y los factores y elementos que influyen en ella.
- Cómo se realiza la evaluación de la seguridad de la cadena de suministro.
- Cuáles son los mecanismos básicos de la Seguridad Alimentaria y cómo se aplican en la industria alimentaria.
- Qué mecanismos se emplean, tanto por los organismos oficiales como por las propias empresas, para la resolución y control de las alertas y crisis alimentarias.
- Cómo conocer con fiabilidad los riesgos y amenazas a los que está expuesta su empresa.
- Cómo evaluar el entorno de seguridad en el que opera su cadena de suministro.
- Cómo profundizar en la consecución de la Seguridad Alimentaria a nivel empresarial mediante el conocimiento de las principales normas de certificación de calidad y seguridad.
- Cuál es el marco legal sobre el cual, tanto a nivel comunitario como nacional, se sustentan los principios y mecanismos de la Seguridad Alimentaria.
- Cómo un correcto análisis de riesgos nos detectará las áreas críticas de la cadena de suministro.

Evalúe el entorno de seguridad en que trabaja su empresa y determine si es preciso implementar nuevas medidas de seguridad.

Dirigido a:

Todos aquellos profesionales de la industria alimentaria que deseen tener una amplia visión y los conocimientos necesarios para desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de los mecanismos de seguridad alimentaria en la industria relacionada con alimentos o piensos para animales.

También, además, para aquellos expertos en alimentación que tengan responsabilidades de auditoría interna en sus propias empresas o externas con proveedores.

Tel. 902 021 206 · attcliente@iniciativasempresariales.com · www.iniciativasempresariales.com

Contenido del curso

→ MÓDULO 1. Perfil económico de la industria alimentaria

10 horas

1.1. Principales indicadores y composición de la oferta en la industria alimentaria.

1.2. Consumo de productos alimentarios y canales de comercialización:
1.2.1. Los condicionantes de nuestra alimentación.
1.2.2. Los retos de la industria alimentaria española.
1.2.3. El consumo alimentario en España.
1.2.4. Los canales de comercialización.
1.2.5. Los circuitos de comercialización en la industria ecológica.
1.2.6. Los canales alternativos en la industria alimentaria.

1.3. La industria alimentaria en la Unión Europea.

→ MÓDULO 2. Seguridad alimentaria: consideraciones importantes

25 horas

2.1. La seguridad de los alimentos: una preocupación permanente:
2.1.1. ¿Qué es la Seguridad Alimentaria?
2.1.2. Evolución del concepto de Seguridad Alimentaria.
2.1.3. El papel de los medios de comunicación en la Seguridad Alimentaria.

2.2. Elementos fundamentales para conseguir la Seguridad Alimentaria:
2.2.1. La Responsabilidad Compartida.
2.2.2. Los principios fundamentales de la Seguridad Alimentaria:
- Planteamiento global e integrado.
- Responsabilidades de cada agente de la cadena alimentaria.
- Trazabilidad.
- Política de transparencia.
- Análisis del riesgo como base de la seguridad alimentaria.
- Principio de precaución o cautela.
- Sistemas de alerta (RASFF para alimentos / piensos y RAPEX para productos de consumo).
- Organismo Europeo único en materia de seguridad alimentaria (EFSA).

2.2.3. Organización de la Seguridad Alimentaria en España.

Tel. 902 021 206 · attcliente@iniciativasempresariales.com · www.iniciativasempresariales.com

Contenido del curso

2.3. Riesgos biológicos:
2.3.1. Origen bacteriano.
2.3.2. Origen vírico.
2.3.3. Origen fúngico y micotoxinas.
2.3.4. Origen parasitario.

2.4. Riesgos químicos.

2.5. Riesgos físicos:
2.5.1. ¿Cómo implantar un procedimiento de prevención de contaminación por cuerpos extraños?

→ MÓDULO 3. Marco jurídico de la seguridad alimentaria

5 horas

3.1. Codex Alimentarius.

3.2. Unión Europea.

3.3. Nacional.

→ MÓDULO 4. El sistema de riesgos y puntos críticos de control (APPCC)

25 horas

4.1. El autocontrol y el sistema APPCC.

4.2. Definiciones.

4.3. Requisitos previos y planes de apoyo.

4.4. Prerrequisitos:
4.4.1. Control del agua.
4.4.2. Plan de limpieza y desinfección.
4.4.3. Plan de formación y control de manipuladores.
4.4.4. Plan de mantenimiento.
4.4.5. Plan de control de plagas.
4.4.6. Plan de control de proveedores.
4.4.7. Plan de control de trazabilidad.

Tel. 902 021 206 · attcliente@iniciativasempresariales.com · www.iniciativasempresariales.com

Contenido del curso

→ MÓDULO 5. Trazabilidad en la industria alimentaria

15 horas

5.1. Introducción.

5.2. Definición de trazabilidad y aspectos legislativos.

5.3. Beneficios del sistema de trazabilidad.

5.4. Responsabilidades.

5.5. Implantación de un sistema de trazabilidad en la industria alimentaria:
5.5.1. Estudio de los mecanismos y sistemas de archivos propios.
5.5.2. Consulta con proveedores y clientes.
5.5.3. Definir el ámbito de aplicación:
- Trazabilidad hacia atrás.
- Trazabilidad de proceso (interna).
- Trazabilidad hacia delante.

5.5.4. Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad (tamaño, identificación / vinculación entre producto que entra y producto que sale).
5.5.5. Establecer registros y documentación necesaria.
5.5.6. Establecer mecanismos de validación y verificación.
5.5.7. Establecer mecanismos de comunicación inter-empresa.
5.5.8. Establecer procedimientos para la localización y / o inmovilización y retirada de productos (procedimientos de Recall).

→ MÓDULO 6. Los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

10 horas

6.1. Elementos del sistema de Seguridad Alimentaria.

6.2. Sistema de gestión de Seguridad Alimentaria Normalizado o No Normalizado.

6.3. Las Normas de Certificación de la Seguridad Alimentaria:
6.3.1. IFS.
6.3.2. BRC.
6.3.3. BRC IoP (Packaging Alimentario en contacto directo con el alimento).
6.3.4. ISO 22000:2005.
6.3.5. Comparación entre BRC, IFS e ISO 22000:2005.

Tel. 902 021 206 · attcliente@iniciativasempresariales.com · www.iniciativasempresariales.com

Contenido del curso

→ MÓDULO 7. Requisitos higiénicos sanitarios en las empresas alimentarias

30 horas

7.1. Introducción.

7.2. Diseño y acabado de los locales de producción:
7.2.1. Los suelos y desagües.
7.2.2. Las paredes.
7.2.3. Elementos suspendidos y techos (canalizaciones, lámparas …).
7.2.4. Puertas y ventanas.
7.2.5. Suministro de agua y vapor.
7.2.6. La iluminación.
7.2.7. Los residuos.
7.2.8. La ventilación.
7.2.9. Instalaciones del personal: vestuarios y lavabos.
7.2.10. Exteriores de fábrica.
7.2.11. Lay out y flujo de producción.

7.3. Planta y equipo de fabricación:
7.3.1. Los materiales.
7.3.2. Generalidades.
7.3.3. Las energías.
7.3.4. Recursos.
7.3.5. Reparación y mantenimiento.
7.3.6. Prevención y control de legionella en instalaciones de alto riesgo.

7.4. Seguridad Alimentaria.

7.5. Higiene:
7.5.1. Higiene del personal.
7.5.2. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.
7.5.3. Control de plagas (Pest Control).
7.5.4. Condiciones de los vehículos de transporte.

7.6. Producción y control:
7.6.1. Recepción de materias primas y packaging.
7.6.2. Almacenaje de materiales.
7.6.3. Producción: utilización de los materiales.
7.6.4. Producción: control de calidad.

Tel. 902 021 206 · attcliente@iniciativasempresariales.com · www.iniciativasempresariales.com



Autor

El contenido y las herramientas pedagógicas del curso de Gestión de la Seguridad Alimentaria han sido elaboradas por un equipo de especialistas dirigidos por:

Patricio Garrido

Licenciado en Veterinaria, especialidad en Higiene Alimentaria. PDD por IESE, cuenta con una amplia experiencia en el sector alimentario como Director de Calidad y Medio Ambiente en diferentes empresas. En la actualidad dirige varios proyectos relacionados con la alimentación como son el diseño de equipos y procesos alimentarios o el diseño, venta y producción Food Packaging.

El autor y su equipo de colaboradores estarán a disposición de los alumnos para resolver sus dudas y ayudarles en el seguimiento del curso y el logro de objetivos.

Titulación

Una vez realizado el curso el alumno recibirá el diploma que le acredita como **experto en Gestión de la Seguridad Alimentaria.** Para ello, deberá haber cumplimentado la totalidad de las pruebas de evaluación que constan en los diferentes apartados. Este sistema permite que los diplomas entregados por Iniciativas Empresariales y Manager Business School gocen de garantía y seriedad dentro del mundo empresarial.


Iniciativas Empresariales
MANAGER BUSINESS SCHOOL
CERTIFICA QUE
ANTONIO MANUEL GARCIA FALCON
ha realizado el curso de experto en
GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
Centro Formador
Barcelona, 28 de Abril de 2011