ESQUEMA DE CONOCIMIENTOS DE LA EOQ PARA
GESTOR DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EOQ

1. Gestión de la Seguridad Alimentaria

1.1 Conceptos básicos de Gestión — B
- Toma de decisiones.
- Planificación.
- Organización.
- Recursos Humanos.
- Revisión.

1.2 Principios de la gestión de la seguridad alimentaria. — C
- Importancia de la seguridad alimentaria para los consumidores.
- Tareas del productor.
- Industria alimentaria y gobierno.
- Compatibilidad con otros sistemas de gestión.

1.3 La seguridad alimentaria. Conceptos generales. — C
- Introducción a la seguridad alimentaria.
- Calidad alimentaria.
- Producto seguro.
- Sistema APPCC.
- Gestión de crisis.
- La cadena alimentaria.

1.4 Política de Seguridad Alimentaria. — B
- La Seguridad alimentaria y la gestión.
- Objetivos.
- Información y comunicación.
- Legislación y normalización.
- Política.

1.5 Conceptos Organizativos. — B
- Principios organizativos.
- Procedimientos.
- Estructura organizativa.
- Competencias.
- Responsabilidades ante la seguridad alimentaria

1.6 Gestión — B
- Integración y herramientas.
- Gestión por procesos.
- Requisitos de clientes y normativa.
- Aprobación de la política y objetivos.

1.7 Legislación y normativa. — C
- Legislación Nacional.
- Directivas europeas.
- Normalización.
- Guías nacionales e internacionales.

2. Organización de la función Seguridad Alimentaria

2.1 Organización y coordinación — C
Coordinación de tareas y responsabilidades.

2.2 Comunicación externa e interna — C
Técnicas de comunicación con proveedores, clientes, autoridades y otros.

2.3 Auditorías — B
Auditoría y revisión de los sistemas de seguridad alimentaria.

3. Principios de gestión por procesos. — B

Identificación de los procesos.
Planificación de procesos.
Gestión de procesos.
Medida de procesos.
Mejora de procesos.

4. Gestión de Recursos.

4.1 Recursos Humanos. — B
Análisis de las necesidades de competencias, educación y formación.
Identificación de necesidades formativas.
Evaluación de las acciones formativas.
Métodos para el mantenimiento de registros de educación, experiencia, formación y cualificación.

4.2 Infraestructura. — B

4.3 Ambiente de trabajo. — B

5. Planificación y realización de productos inocuos.

5.1 Planificación del diseño y desarrollo. — B

5.2 Planes o programas de prerrequisitos. — C

5.3 Etapas previas a un plan APPCC. — C
Requisitos normativos.
Especificaciones de producto.
Diagramas de flujo, procesos y medidas de control.

6. Análisis de riesgos

6.1 Identificación de riesgos y determinación de niveles de aceptación. — C
Riesgos biológicos.
Riesgos químicos.
Riesgos físicos.
Enfermedades transmitidas por alimentos.

6.2 Evaluación de riesgos. — C
Evaluación de riesgos.
Categorización de severidad.
Metodologías de evaluación.

6.3 Identificación y evaluación de medidas de control. B
Efectividad y gestión de las medidas de control.

7. Diseño e implantación de un plan APPCC

7.1 Identificación de Puntos críticos de Control. C
7.2 Determinación de límites críticos. C

7.3 Seguimiento de los puntos críticos de control C

8. Implantación de un sistema de seguridad alimentaria

8.1 Trazabilidad C
Identificación de lotes.
Registros de procesado y distribución.

8.2 Acciones correctivas C
Revisión de no conformidades.
Determinación de causas.

8.3 Manejo y retirada de productos no seguros. B
Definición de producto no seguro.
Notificación a las partes interesadas.

9. Aspectos sociales

9.1 Satisfacción del personal B

9.2 Comunicación B
Posicionamiento y roles de los especialistas en seguridad alimentaria.
Campañas.
Gestión de la cultura de la seguridad alimentaria en la organización.

9.3 comunicación externa B

9.4 Comunicación interna C
En relación con: productos, materias y servicios, sistemas de producción, equipos, programas de limpieza y sanitarios, transporte, almacenamiento, distribución, regulaciones, mantenimiento, higiene personal, zonificaciones, etd

10. Aspectos legales y normativos.

10.1 Legislación B

10.2 Aspectos normativos B

10.3 Normalización C

10.4 Otros requisitos de la industria alimentaria. C

10.5 Otras normas relacionadas (medio ambiente, OHSAS..) A

11. Verificación, validación y actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria

11.1 Seguimiento y control	B
11.2 Auditorías internas	C
11.3 Evaluación de los resultados	C
11.4 Validación	C
11. 5 Revisión y mejora del sistema.	C

Duración 120 horas

A: Entender y poder explicar

B: Además de A, poder indicar métodos correspondientes y aplicarlos

C: Además de A y B, elaborar e integrar los métodos correspondientes e interpretar los resultados