



Seguridad Alimentaria



Experto Europeo en Seguridad Alimentaria

Edición - 2018



Seguridad Alimentaria

ÍNDICE

1. El Centro de Formación de la AEC
 - Modalidades formativas
 - Áreas de formación
2. Formación bonificada a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE)
3. Objetivos y Programa
4. Metodología de Formación
5. Proceso de inscripción
 - Inscripción
 - Cuotas de inscripción
 - Facilidades de pago
 - Formación bonificada a través de la FUNDAE.
6. Boletín de Inscripción

1. EL CENTRO DE FORMACIÓN DE LA AEC

La Asociación Española para la Calidad (AEC) es una entidad privada sin ánimo de lucro fundada en 1961 cuya finalidad es fomentar la implantación de la calidad en el tejido empresarial español. La AEC agrupa a más de 2.100 profesionales, procedentes de más de 1.200 empresas y organismos.

El Centro de Formación de la Asociación Española para la Calidad, creado en 1968, es el primer Centro en España en impartir cursos sobre Calidad, con más de 65.000 profesionales formados desde la fecha y más de 50 años formando a personas y empresas referentes.

• MODALIDADES FORMATIVAS DEL CENTRO:

• Formación Presencial y mixta

Una formación integral organizada por gamas temáticas e itinerarios formativos en las principales disciplinas.

- Cursos presenciales de corta duración y alto valor con el conocimiento práctico más actualizado para su despliegue inmediato.
- Programas superiores mixtos para el dominio global de una materia y un desarrollo profesional completo.
- Profesores especializados, networking y benchmarking a través del intercambio de experiencias.



• Formación Online Tutorizada

Probablemente la oferta con metodología online más amplia y de mayor calidad en Sistemas de Gestión.

- Programas flexibles que forman Expertos en todos los ámbitos relacionados con sistemas de Gestión.
- Aula AEC multidispositivo de aprendizaje intuitivo, entorno de relación y networking, chat y foros con profesores y compañeros.
- Tutorización especializada como apoyo principal al autoestudio para estimular y favorecer el aprendizaje.



• Formación Incompany

La formación a medida para las empresas y sus equipos y con el mejor aliado.

- Todos los programas formativos de la AEC están disponibles Incompany.
- Formación validada por empresas de prestigio, referentes en todos los sectores.
- Soluciones adaptadas a las necesidades y objetivos de cada empresa.



• Formación Executive

Programas de corta duración y alto impacto sobre temáticas clave que todo directivo necesita para actualizarse y estar en vanguardia.

- Últimas tendencias en management, perspectiva estratégica y experiencias de éxito para liderar el cambio en las organizaciones.
- Espacio de inspiración, conocimiento y networking para directivos.
- Profesores de prestigio reconocido y referentes en sus organizaciones.



Seguridad Alimentaria

- **ÁREAS DE FORMACIÓN:**

El Centro de Formación AEC imparte cursos en diferentes áreas relacionadas con la gestión, la mejora y el desarrollo de las organizaciones, clasificándolas de la siguiente manera:

- Gestión de la Calidad
- Gestión del Medio Ambiente
- Innovación
- Prevención de Riesgos Laborales
- Responsabilidad Social Empresarial
- Experiencia de Cliente
- Herramientas de mejora
- Auditorías
- Integración de Sistemas
- Tecnologías de la Información
- Recursos Humanos y Habilidades Directivas
- Seguridad Alimentaria
- Gestión de Riesgos
- Seguridad de la Información
- Otras temáticas

2. FORMACIÓN BONIFICADA A TRAVÉS DE LA FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

La bonificación a través de la Fundación Estatal para Formación en el Empleo (FUNDAE), consiste básicamente en que las empresas por haber cotizado en concepto de formación profesional a la Seguridad Social generan un crédito a su favor frente a la Administración para financiar las acciones formativas que consideren oportunos y demanden para sus trabajadores que coticen por régimen general de la Seguridad Social.

Desde la Asociación Española para la Calidad se ofrece de manera gratuita la gestión de dicha bonificación para las empresas que lo soliciten.

3. OBJETIVOS Y PROGRAMA

- **OBJETIVOS**

La necesidad de comprender y gestionar la seguridad alimentaria en la empresa se ha convertido en un aspecto de suma importancia en el sector. Todo comienza con el desarrollo de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria liderado por un profesional con los conocimientos y habilidades necesarias para el diseño, la implantación y desarrollo del sistema.



Seguridad Alimentaria

El Gestor de la Seguridad Alimentaria, debe conocer las diferentes áreas de la empresa y junto con unas habilidades específicas, ser capaz de llevar hasta el consumidor u producto saludable y seguro.

Estos objetivos se alcanzan a través de una formación teórica, que reforzada con numerosos ejercicios prácticos, actividades y especialmente, mediante la resolución de casos prácticos, otorga al alumno una visión global del sector alimentario.

Al finalizar el curso el alumno será capaz de:

- Identificar los distintos agentes que pueden afectar al producto final poniendo en peligro la cadena alimentaria.
- Analizar cómo establecer sistemas de trazabilidad y diferentes actuaciones ante crisis alimentarias.
- Adquirir los fundamentos de la legislación alimentaria existente y conocer su alcance.
- Diseñar, implantar y desarrollar sistemas de autocontrol eficaces conforme a los principios del Sistema de Análisis y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Integrar los sistemas de autocontrol en los sistemas de gestión de la empresa.
- Conocer la metodología necesaria para realizar una correcta gestión en seguridad alimentaria basada en la norma ISO 22.000.
- Conocer los distintos estándares de seguridad alimentaria (BRC, IFS, FSSC 22000 marcas de calidad) y su relación con las normas ISO existentes.

Estos objetivos se alcanzarán mediante la transmisión de los conocimientos necesarios, reforzando lo aprendido mediante ejercicios y actividades. De esta manera al finalizar el curso, el alumno estará capacitado para aplicar en cualquier organización lo que ha aprendido.

PROGRAMA

- Duración: 120 horas
- Número de módulos: 3
- Duración recomendada: 5 meses

El contenido de este curso ha sido desarrollado conforme al esquema de la European Organization for Quality (EOQ). El alumno contará con los conocimientos requeridos para el acceso a la Certificación como Gestor de Seguridad Alimentaria, válido en más de 30 países.

MÓDULO 1: LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. INTRODUCCIÓN AL DERECHO ALIMENTARIO

- Orígenes y evolución de la legislación alimentaria
- Forma y contenido de la legislación

2. DESARROLLO DE LA LEGISLACIÓN INTERNACIONAL Y EUROPEA

- El Codex Alimentarius
- Libro Verde: principios generales de la legislación alimentaria de la Unión Europea
- Libro blanco sobre seguridad alimentaria
- Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria

3. ETIQUETADO DEL PRODUCTO ALIMENTICIO

- Etiquetado de alimentos
- Declaraciones nutricionales y propiedades saludables de los alimentos
- El etiquetado específico

4. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA ESPAÑOLA I

- El Código alimentario español
- La Ley de seguridad alimentaria
- Otras disposiciones horizontales de higiene y seguridad general
- El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
- Responsabilidades en materia de seguridad alimentaria

5. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA ESPAÑOLA II

- Legislación sobre almacenamiento
- Legislación sobre transporte
- Legislación sobre manipulación de alimentos

6. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA ESPAÑOLA III

- Legislación sobre materiales en contacto con los alimentos
- Legislación sobre aditivos
- Legislación sobre subproductos

7. SEGURIDAD DE PRODUCTOS Y GESTIÓN DE CRISIS

- Producto seguro
- Funciones e infraestructura de la seguridad
- Gestión de crisis alimentarias



Seguridad Alimentaria

MÓDULO 2: SISTEMAS DE AUTOCONTROL Y GESTIÓN DE CALIDAD

1. PELIGROS ALIMENTARIOS

- Peligros biológicos.
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs)
- Peligros químicos.
- Peligros físicos

2. SISTEMAS DE AUTOCONTROL

- Origen y Desarrollo
- Concepto del APPCC
- Aplicación del Sistema APPCC
- Principios Generales del Sistema APPCC

3. PROGRAMA DE PRERREQUISITOS

- Introducción al programa de prerrequisitos de un sistema APPCC
- Planes o programas de prerrequisitos

4. ETAPAS PREVIAS DE UN SISTEMA APPCC

- Compromiso de la Dirección
- Formación del equipo APPCC
- Descripción del producto
- Elaboración del diagrama de flujo y su verificación in situ

5. DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC

- Principios del Sistema APPCC.
- Proceso de implantación del sistema APPCC.

6. AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

- Las auditorías. Conceptos generales
- Realización de la auditoría
- Las no conformidades

MÓDULO 3: SISTEMAS DE GESTIÓN Y REFERENCIALES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO

- Conceptos generales
- D.O., I.G.P., E.T.G.
- La certificación legal de productos

- Alérgenos, productos sin gluten, Certificación Halal e Identidad preservada
- La certificación con normas voluntarias
- Las marcas de calidad

2. GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA. NORMA UNE EN ISO 22000

- Aplicación de la Norma ISO 22000
- Desarrollo de la Norma ISO 22000

3. REFERENCIALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA I

- PAS 220 y FSSC 22000.

4. REFERENCIALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA II

- Norma Mundial BRC: productos alimentarios.

5. REFERENCIALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA III

- International Food Standard (IFS)
- GLOBAL GAP.

6. INTEGRACIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

- Relación de la Norma ISO 22000 con el Sistema APPCC.
- Compatibilidad de la Norma ISO 22000 con la Norma ISO 9001
- Compatibilidad entre los referenciales de seguridad alimentaria BRC e IFS y de los mismos con la norma ISO 9001

4. METODOLOGÍA DE FORMACIÓN

El curso se imparte con la metodología formativa Online Tutorizada y se desarrolla según un calendario propuesto por el Centro de Formación AEC para que el estudio se realice de una forma continuada y de la forma más homogénea. Este calendario indica los hitos más importantes del curso: las fechas de comienzo de los módulos que componen el curso, las fechas en las que deberá entregar la prueba de evaluación de cada uno de dichos módulos, y la fecha de la jornada (8h.) presencial opcional, en la que se explicará el contenido más importante de los módulos, además de realizar el caso práctico.

Uso del Aula AEC

Al comenzar la formación el alumno recibirá unas claves de acceso personales al Aula AEC, desde la que podrá realizar todas las actividades necesarias para el cumplimiento de objetivos. En el Aula podrá:

1. Acceder al material didáctico, desde cualquier ubicación y a través de ordenador, tablet o smartphone.



Seguridad Alimentaria

2. Realizar los ejercicios de aplicación, que aunque no son obligatorios para superar el curso, sí son muy recomendables para asimilar los conceptos que se estudian.
3. Contactar con el tutor y el resto de participantes en el curso.
4. Debatir mediante foros los temas que susciten dudas, comentarios, experiencias, etc. del temario.
5. Intercambiar información y documentos.
6. Realizar las pruebas de evaluación antes de la fecha final según calendario, necesarias para superar el curso con éxito.

Tutorías

La AEC pone a disposición del alumno un tutor personal, experto técnico para apoyar y asesorar al alumno ante cualquier duda, dificultad o sugerencia o para aclarar cuestiones relacionadas con los contenidos de la formación.

El sistema de tutorías personalizadas se plantea como una herramienta eficaz para facilitar el aprendizaje de los alumnos. El alumno puede comunicarse con su tutor a través de la plataforma online o por teléfono. El horario de tutorías, si el contacto se quiere hacer de manera telefónica es de lunes a jueves de 09,00 - 14,00 h. y de 15,00 - 17,30 h.; y los viernes de 09,00 - 14,00 h., excepto festivos.

Obtención del diploma con el reconocimiento de la AEC

Para la obtención del Diploma el alumno deberá superar cada una de las pruebas de evaluación incluidas en cada módulo, con al menos, el 60% de respuestas correctas. Además deberán visualizar el 80% de los contenidos del curso.

5. PROCESO DE INSCRIPCIÓN

● INSCRIPCIÓN

Puedes formalizar tu matrícula antes del inicio del curso utilizando para ello el boletín de inscripción adjunto.

- 1ª Convocatoria: 27 de febrero de 2018
- 2ª Convocatoria: 17 de mayo de 2018
- 3ª Convocatoria: 28 de junio de 2018
- 4ª Convocatoria: 25 de octubre de 2018

● CUOTAS DE INSCRIPCIÓN

- Socios AEC: 795€ + IVA(*)(**)
- Otros: 1.000€ + IVA (*)(**)

La cuota de inscripción incluye el acceso al aula online con todo el material didáctico, el servicio de tutorías y la asistencia a la jornada presencial, cuando aplique. Una vez formalizada la matrícula y efectuado el pago, el alumno tendrá acceso al Aula AEC.

(*) 2ª Inscripción y siguientes enviadas por la misma empresa a una misma convocatoria, 10% de descuento.

(**) Este curso se encuentra incluido dentro de nuestra modalidad In Company. Si desea ampliar información al respecto y pedir presupuesto sin compromiso, póngase en contacto con nosotros a través de nuestra página web: www.aec.es o mandando un e-mail a: for@aec.es

● FACILIDADES DE PAGO

El pago de la matrícula puede realizarse bien en su totalidad al comienzo del curso, o mediante pago fraccionado sin intereses. El número de fracciones coincidirá, como máximo, con el número de módulos del curso.

El alumno deberá indicar en el Boletín de Inscripción la modalidad en la que quiere realizar el pago.

● FORMACIÓN BONIFICADA A TRAVÉS DE FUNDAE

Desde la Asociación Española para la Calidad se ofrece de manera gratuita la gestión de la bonificación a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo para las empresas que lo soliciten.



Experto Europeo en Seguridad Alimentaria

- Socio de la AEC: 795€ (+ IVA)
- No Socios de la AEC: 1.000€ (+ IVA)

Fecha de convocatoria:

Datos del Alumno

Apellidos:.....
 Nombre:.....
 Empresa:
 N.I.F.:
 Cargo:.....
 e-
 mail.....

¿Tiene alguna discapacidad? SI NO

¿Es socio de la AEC? SI NO

Datos de Facturación (cumplimentar sólo si no coincide con los datos indicados arriba)

Empresa C.I.F./N.I.F.:.....
 Dirección C.P.:
 Localidad:..... Provincia:
 Teléfono:..... Fax:.....
 E-mail:

Este curso cumple los requisitos necesarios para poder ser BONIFICADO a través de la FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO (FUNDAE).

- Solicito la gestión GRATUITA de la bonificación de este curso.
- Solicito pago fraccionado sin intereses.

Fecha y Firma:

** El importe del curso se puede abonar en su totalidad al comienzo del curso o mediante pagos fraccionados sin intereses. El acceso al material formativo se realizará previo pago del mismo.*

Marque esta casilla si desea que sus datos sean omitidos en posteriores comunicaciones sobre actividades organizadas por la AEC. Todos sus datos serán tratados acorde con los términos de la Ley Orgánica 15/99 del 13 de diciembre (LOPD). Los datos proporcionados a la AEC se incorporan a un fichero con el fin de gestionar su inscripción, así como para informarle de las actividades, productos y servicios que puedan resultar de su interés en el caso que nos autorice. Puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose por carta o fax a la AEC c/ Claudio Coello 92 – 28006 Madrid Fax: 915 765 258. La AEC asegura la confidencialidad de los datos aportados, garantizando que no serán cedidos a terceros ajenos a la AEC.

Formación AEC

muy cerca de ti

Para cualquier información que necesites sobre programas formativos, modalidades, inscripciones o soluciones a medida ponte en contacto con nosotros a través del medio que prefieras:

 for@aec.es

 **912 108 120/ 912 108 121**

 www.aec.es

