

Experto Europeo en Seguridad Alimentaria | ONLINE ¡Promo ESPECIAL!

¡Promoción especial «AEC ANTICIPATE»! Si reservas tu plaza antes del 6 de SEPTIEMBRE -20% todos | -35% socios | -50% desempleados y autónomos con baja actividad

Modalidad	Duración	Precio	Precio socio	Inicio / Fin	Lugar
Online	120 horas	980,00€ + I.V.A.	784,00€ + I.V.A.	14/10/2024 28/02/2025	AEC

¡PROMOCIÓN ESPECIAL AEC «ANTICIPATE»! SI RESERVAS TU PLAZA ANTES DEL 6 DE SEPTIEMBRE

-20% TODOS | -35% SOCIOS | -50% DESEMPLEADOS Y AUTÓNOMOS CON BAJA ACTIVIDAD

*Los descuentos correspondientes a esta campaña se aplicarán en factura. Descuentos no acumulables.

Descuentos especiales a partir de la 2ª inscripción corporativa: consulte condiciones.
Bonificación máxima FUNDAE: 900€

FINALIDAD

¡PROGRAMA ACTUALIZADO CON LA ÚLTIMA VERSIÓN DE IFS FOOD!

APRENDE A IMPLANTAR, DESARROLLAR Y MEJORAR UN SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

El Gestor de Seguridad Alimentaria debe tener la cualificación profesional necesaria para la **producción y puesta en el mercado de productos inocuos**, garantizando así un **producto seguro al consumidor**.

Debe conocer las diferentes áreas de la empresa y con habilidades específicas y conocimiento especializado, ser capaz de **implantar y mejorar un Sistema de Gestión Alimentaria** en la organización.

Estos objetivos se alcanzan a través de una formación teórica, que reforzada con numerosos **ejercicios prácticos**, actividades y especialmente, mediante la resolución de **casos reales**, otorga al alumno una visión global del sector alimentario. De esta manera, al finalizar el presente curso, el alumno estará capacitado para **aplicar en cualquier organización** agroalimentaria los conocimientos aprendidos.

OBJETIVOS

OBJETIVOS DEL CURSO

Al finalizar el curso el alumno será capaz de:

- > Implantar, desarrollar y mejorar un **Sistema de Gestión Alimentaria**.
- > **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 de Peligros 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 22000**.
- > Conocer los distintos estándares de seguridad alimentaria (**BRC, IFS, FSSC 22000, marcas de calidad**)



Los participantes que superen el curso con éxito recibirán la **Titulación propia AEC Experto Europeo en Seguridad Alimentaria**.

DIRIGIDO A

- > **Directores de calidad, Jefes y Responsables** de calidad
- > **Técnicos de calidad**
- > Jefes y técnicos de **laboratorio**
- > **Responsables de producción** y Directores de planta
- > Responsables de **sistemas de autocontrol**
- > Gerentes de empresas del **Sector Alimentario**
- > **Profesionales y consultores** en materia de **seguridad y calidad alimentaria**, que realicen actividades de implantación, control y/o desarrollo de sistemas de gestión en las diferentes etapas de la cadena



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es



Experto Europeo en Seguridad Alimentaria | ONLINE ¡Promo ESPECIAL!

¡Promoción especial «AEC ANTICIPATE»! Si reservas tu plaza antes del 6 de SEPTIEMBRE -20% todos | -35% socios | -50% desempleados y autónomos con baja actividad

- > **Profesionales de ciencias de la salud** interesados en la materia
- > **Recién titulados** que quieran especializarse en el ámbito de la Seguridad Alimentaria

METODOLOGÍA Y PROFESORADO

METODOLOGÍA

Nuestra metodología de formación **online tutorizada** combina a la perfección la **flexibilidad y practicidad** de la formación online con el acompañamiento personalizado de un **tutor especializado**, para sacar el máximo rendimiento a tu formación.

La tutorización del curso actúa como apoyo principal al autoestudio para favorecer, junto a la realización de ejercicios, el correcto aprendizaje de todos los conceptos. Los alumnos contarán con:

- > Un **aula virtual** en la que se ordenan los contenidos teóricos en un **formato amigable y fácil de interiorizar**.
- > Una evaluación continua que ayudará a reforzar los conocimientos adquiridos a través de **ejercicios de autoevaluación** para consolidar los principales conceptos y pruebas de evaluación para superar cada uno de los módulos.
- > **Casos prácticos** de aplicación real a empresas y organizaciones.
- > **Material audiovisual** de ayuda a la interiorización de los principales conceptos.
- > **Foros** de resolución de dudas e **intercambio** de experiencias **con tutores y alumnos**.
- > **Clases virtuales** por videoconferencia (en directo o en diferido) para profundizar en los conceptos más relevantes.

Este programa formativo también está **disponible en modalidad In Company**, formación a medida para tu empresa.

PROFESORES

- > **Pilar Bordetas Salvador**. Directora General de AyC. S.L.

PROGRAMA

MÓDULO 1: LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

INTRODUCCIÓN AL DERECHO ALIMENTARIO

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

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

ETIQUETADO DEL PRODUCTO ALIMENTICIO

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

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

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA ESPAÑOLA II



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

Experto Europeo en Seguridad Alimentaria | ONLINE ¡Promo ESPECIAL!

¡Promoción especial «AEC ANTICIPATE»! Si reservas tu plaza antes del 6 de SEPTIEMBRE -20% todos | -35% socios | -50% desempleados y autónomos con baja actividad

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

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA ESPAÑOLA III

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

SEGURIDAD DE PRODUCTOS Y GESTIÓN DE CRISIS

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

Caso Práctico: Describir las infracciones en materia de seguridad alimentaria detectadas en una situación propuesta, revisión de etiquetado y determinar los parámetros de almacenamiento de ciertos alimentos.

Clase virtual: Evolución de la legislación alimentaria. Principales novedades de la legislación alimentaria.

Clase virtual: Conoce la legislación de aditivos alimentarios y los principales retos que representa para la industria

Clase virtual: Evolución del mercado en relación al Reglamento de Información al consumidor en el Etiquetado

Clase virtual: Incidencia de Covid-19 en Seguridad Alimentaria

Clase virtual: Vida útil de los alimentos

MÓDULO 2: SISTEMAS DE AUTOCONTROL Y GESTIÓN DE CALIDAD

PELIGROS ALIMENTARIOS

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

SISTEMAS DE AUTOCONTROL

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

PROGRAMA DE PRERREQUISITOS

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

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

DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC

- > Principios del Sistema APPCC



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es

Experto Europeo en Seguridad Alimentaria | ONLINE ¡Promo ESPECIAL!

¡Promoción especial «AEC ANTICIPATE»! Si reservas tu plaza antes del 6 de SEPTIEMBRE -20% todos | -35% socios | -50% desempleados y autónomos con baja actividad

- > Proceso de implantación del sistema APPCC

AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

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

Caso Práctico: Desarrollar un Plan de APPCC e implantar un sistema de Trazabilidad.

Clase virtual: Desarrollo de un plan de Prerrequisitos y APPCC. Basado en un pequeño caso práctico.

Clase virtual: Gestión de crisis alimentaria.

Clase virtual: Acondicionamiento del agua en industria alimentaria / instalaciones de riesgo de Legionella.

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

CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO

- > Conceptos generales
- > D.O., I.G.P., E.T.G.
- > La certificación legal de productos
- > Alergenos, productos sin gluten, Certificación Halal e Identidad preservada
- > La certificación con normas voluntarias
- > Las marcas de calidad

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA. NORMA UNE EN ISO 22000

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

REFERENCIALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA I: FSSC 22000

- > FSSC 22000

REFERENCIALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA II: BRC

- > Norma Mundial BRC: productos alimentarios

REFERENCIALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA III: IFS Y GLOBAL GAP

- > International Food Standard (IFS)
- > GLOBAL GAP

COMERCIALIZACIÓN CON TERCEROS PAÍSES

- > Estrategias nacionales para la exportación
- > Comercialización de productos de origen animal
- > Comercialización de productos hortofrutícolas

INTEGRACIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

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

Caso Práctico: Elaborar la Política de Seguridad Alimentaria de una empresa. Determinar la función de la Seguridad Alimentaria dentro del organigrama. Elaborar una planificación de actividades para implantar ISO 22000:2018.

Clase virtual: Comparativa entre IFS y BRC.

Clase virtual: Principales requisitos para la exportación.



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

Experto Europeo en Seguridad Alimentaria | ONLINE ¡Promo ESPECIAL!

¡Promoción especial «AEC ANTICIPATE»! Si reservas tu plaza antes del 6 de SEPTIEMBRE -20% todos | -35% socios | -50% desempleados y autónomos con baja actividad

Clase virtual: Gestión ambiental en la industria alimentaria (ISO 14001).

Clase virtual: Control de fraudes de los alimentos

**Algunas clases virtuales pueden planificarse en directo por videoconferencia.*



Para cualquier duda o consulta llamar al
912 108 120 / 21

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es

