

# Experto Europeo en Seguridad Alimentaria

Edición Especial EOQ: accede gratuitamente a la Certificación Europea válida en más de 30 países

Modalidad	Duración	Precio	Precio socio	Inicio / Fin	Lugar
Formación Online	120 horas	1.000,00€ + I.V.A.	795,00€ + I.V.A.	27/06/2019 29/11/2019	AEC

A partir de la 2ª inscripción corporativa: 20% de descuento.  
Bonificación máxima FUNDAE: 900€

## FINALIDAD

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.

El contenido de este curso ha sido desarrollado conforme al Esquema Europeo de la **European Organization for Quality (EOQ)**.

## 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 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**)



### Edición Especial EOQ

Accede gratuitamente a la Certificación Europea como Gestor de los Sistemas de Seguridad Alimentaria EOQ, válida en más de 30 países.

### 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 implicados en la seguridad y calidad alimentaria, que realicen actividades de implantación, control y/o desarrollo de sistemas de gestión en las diferentes etapas de la cadena.
- > Profesionales de ciencias de la salud interesados en la materia.

## METODOLOGÍA Y PROFESORADO

### METODOLOGÍA



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

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)

# Experto Europeo en Seguridad Alimentaria

Edición Especial EOQ: accede gratuitamente a la Certificación Europea válida en más de 30 países

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.
- > Acceso gratuito a la prueba para obtener la Titulación propia AEC

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

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

#### LEGISLACIÓN ALIMENTARIA ESPAÑOLA III

- > Legislación sobre materiales en contacto con los alimentos



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

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

# Experto Europeo en Seguridad Alimentaria

Edición Especial EOQ: accede gratuitamente a la Certificación Europea válida en más de 30 países

- > 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

## 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
- > Proceso de implantación del sistema APPCC

### 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

### 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



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

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)

# Experto Europeo en Seguridad Alimentaria

Edición Especial EOQ: accede gratuitamente a la Certificación Europea válida en más de 30 países

- > 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

## REFERENCIALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA II

- > Norma Mundial BRC: productos alimentarios

## REFERENCIALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA III

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

## 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

El contenido de este curso ha sido desarrollado conforme al Esquema Europeo de la **European Organization for Quality (EOQ)** y te capacita para el acceso a la Certificación EOQ como Gestor de los Sistemas de Seguridad Alimentaria.



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

Además, puedes consultar en nuestra web  
otros programas formativos [www.aec.es](http://www.aec.es)