-20% 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.	17/10/2025 28/02/2026	AEC

^{-20%} SOCIOS | -50% DESEMPLEADOS Y AUTÓNOMOS CON BAJA ACTIVIDAD

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 u**Sistema de Gestión Alimentaria.**

?Identificar los distintos agentes que pueden afectar al producto final poniendo en peligro la cadena alimentaria.

Analizar cómo establecer sistemas d**irazabilidad** y diferentes actuaciones ante crisis alimentarias.

Adquirir los fundamentos de **lægislación 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 dautocontrol en los sistemas de gestión de la empresa.

Conocer la metodología necesaria para realizar una correcta gestión en seguridad alimentaria basada en laorma ISO 22000.

?Conocer los distintos estándares de seguridad alimentaria (BRC, IFS, FSSC 22000, marcas de calidad)

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



??? PROFESORES REFERENTES

?METODOLOGÍA

Nuestra metodología de formación **online tutorizada** combina a la perfección la **flexibilidad y practicidad** de la formación online con el





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

-20% socios | -50% desempleados y autónomos con baja actividad

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:

Uaula 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 dejercicios 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

> Yilena Ávila Ramírez. Consultora y Formadora Seguridad Alimentaria

PROGRAMA

? MÓDULO 1: LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Comprende la legislación alimentaria y cómo garantizar la seguridad en los productos alimenticios

? Contenidos:

??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 UE.

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.

Etiquetado específico.

??LEGISLACIÓN ALIMENTARIA ESPAÑOLA I

Código Alimentario Español.

Ley de Seguridad Alimentaria.

Higiene y seguridad general.

Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Responsabilidades en seguridad alimentaria.

??LEGISLACIÓN ALIMENTARIA ESPAÑOLA II

Legislación sobre almacenamiento, transporte y manipulación de alimentos.

Legislación sobre transporte.

Legislación sobre manipulación de alimentos.

??LEGISLACIÓN ALIMENTARIA ESPAÑOLA III





-20% socios | -50% desempleados y autónomos con baja actividad

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 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.

Clases virtuales: Evolución de la legislación alimentaria. Principales novedades de la legislación alimentaria.

Clases virtuales: Conoce la legislación de aditivos alimentarios y los principales retos que representa para la industria.

Clases virtuales: Evolución del mercado en relación al Reglamento de información al consumidor en el Etiquetado.

Clases virtuales: Incidencia de Covid-19 en Seguridad Alimentaria.

Clases virtuales: Vida útil de los alimentos.

? MÓDULO 2: SISTEMAS DE AUTOCONTROL Y GESTIÓN DE CALIDAD

Enfocado en la implementación de sistemas de autocontrol para la seguridad alimentaria y la mejora continua.

? Contenidos:

??PELIGROS ALIMENTARIOS

Peligros biológicos.

Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

Peligros químicos.

Peligros físicos.

??SISTEMAS DE AUTOCONTROL

Origen y desarrollo del sistema APPCC.

Concepto del 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

Conceptos generales sobre auditorías.

Realización de auditorías.

No conformidades.

Caso práctico: Desarrollar un Plan de APPCC e implantar un sistema de trazabilidad.

Clases virtuales: Desarrollo de un plan de Prerrequisitos y APPCC basado en un pequeño caso práctico.

Clases virtuales: Gestión de crisis alimentaria.

Clases virtuales: Acondicionamiento del agua en la industria alimentaria / instalaciones de riesgo de Legionella.

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





-20% socios | -50% desempleados y autónomos con baja actividad

Conoce los sistemas de gestión y las certificaciones necesarias para garantizar la seguridad alimentaria.

? Contenidos:

??CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO

Conceptos generales.

D.O., I.G.P., E.T.G.

Certificación legal de productos.

Alergenos, productos sin gluten, Certificación Halal e Identidad preservada.

Certificación con normas voluntarias.

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 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 y elaborar una planificación de actividades para implantar ISO 22000:2018.

Clases virtuales: Comparativa entre IFS y BRC.

Clases virtuales: Principales requisitos para la exportación.

Clases virtuales: Gestión ambiental en la industria alimentaria (ISO 14001).

Clases virtuales: Control de fraudes alimentarios.

*Algunas clases virtuales pueden planificarse en directo por videoconferencia.



