

# Experto Europeo en Seguridad Alimentaria | ONLINE - Oferta especial!

Aprende a implantar, desarrollar y mejorar un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

| Modalidad | Duración  | Precio             | Precio socio     | Inicio / Fin             | Lugar  |
|-----------|-----------|--------------------|------------------|--------------------------|--|
| Online    | 120 horas | 1.000,00€ + I.V.A. | 795,00€ + I.V.A. | 07/10/2020<br>26/02/2021 | Asociación Española<br>para la Calidad<br>AEC<br>C/Claudio Coello 92<br>28006 - Madrid |

Oferta "AEC Reimpulsa": -20% todos | -35% socios AEC | -50% ERTes, 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

¡ APROVECHA AHORA LA NUEVA OFERTA ESPECIAL «AEC REIMPULSA» !

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

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 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**



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 | ONLINE - Oferta especial!

Aprende a implantar, desarrollar y mejorar un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

**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
- > **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



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 | ONLINE - Oferta especial!

Aprende a implantar, desarrollar y mejorar un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

- > 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
- > 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

## 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



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 | ONLINE - Oferta especial!

Aprende a implantar, desarrollar y mejorar un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

## 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

**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
- > Alérgenos, 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.



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 | ONLINE - Oferta especial!

Aprende a implantar, desarrollar y mejorar un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

**Clase virtual: Comparativa entre IFS y BRC.**

**Clase virtual: Principales requisitos para la exportación.**

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

*\*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](http://www.aec.es)