



Curso Online de Gestión de la Seguridad Alimentaria

Conocimientos para auditar y evaluar la seguridad de toda la cadena de suministro y poder proponer acciones correctoras o preventivas de cara a minimizar o reducir el impacto de la falta de seguridad en los procesos de producción.



[e]
Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

Presentación

En un contexto en el que, periódicamente, los consumidores reciben noticias de alertas alimentarias de muy diversos orígenes, existe una gran sensibilización sobre cómo conseguir que los alimentos que se van a consumir sean inocuos para su salud.

Este curso obedece a las necesidades de dar respuesta a un tema tan solicitado hoy en día como es la consecución de alimentos y, por extensión, de piensos que no representen un peligro para la salud de los consumidores.

Para ello recorre los aspectos más relevantes en lo concerniente a los mecanismos, organismos, normas y legislación tendientes a alcanzar el nivel de seguridad alimentaria que la sociedad demanda.

La Formación E-learning

Los cursos online se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa ya que aportan flexibilidad al proceso de aprendizaje, permitiendo al alumno escoger los momentos más adecuados para su formación. Con más de 30 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

1

La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.

2

Interactuar con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.

3

Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.

4

Trabajar con los recursos que ofrece el entorno on-line.

Gestión de la Seguridad Alimentaria

Objetivos del curso:

- Qué se entiende por Seguridad Alimentaria y los factores y elementos que influyen en ella.
- Cómo se realiza la evaluación de la seguridad de la cadena de suministro.
- Cuáles son los mecanismos básicos de la Seguridad Alimentaria y cómo se aplican en la industria alimentaria.
- Qué mecanismos se emplean, tanto por los organismos oficiales como por las propias empresas, para la resolución y control de las alertas y crisis alimentarias.
- Cómo conocer con fiabilidad los riesgos y amenazas a los que está expuesta su empresa.
- Cómo evaluar el entorno de seguridad en el que opera su cadena de suministro.
- Cómo profundizar en la consecución de la Seguridad Alimentaria a nivel empresarial mediante el conocimiento de las principales normas de certificación de calidad y seguridad.
- Cuál es el marco legal sobre el cual, tanto a nivel comunitario como nacional, se sustentan los principios y mecanismos de la Seguridad Alimentaria.
- Cómo un correcto análisis de riesgos nos detectará las áreas críticas de la cadena de suministro.

“ Evalúe el entorno de seguridad en que trabaja su empresa y determine si es preciso implementar nuevas medidas de seguridad”

Dirigido a:

Todos aquellos profesionales de la industria alimentaria que deseen tener una amplia visión y los conocimientos necesarios para desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de los mecanismos de seguridad alimentaria en la industria relacionada con alimentos o piensos para animales. También, además, para aquellos expertos en alimentación que tengan responsabilidades de auditoría interna en sus propias empresas o externas con proveedores.

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 80 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

7 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Perfil económico de la industria alimentaria

6 horas

La industria alimentaria es la mayor industria manufacturera del país y se encuentra en las primeras posiciones en los principales países de la Unión Europea. Es también una industria fuertemente exportadora con una estrecha relación con los sectores agrario, ganadero y pesquero, junto a los que constituye el eje del sistema alimentario.

1.1. Principales indicadores y composición de la oferta en la industria alimentaria.

1.2. Consumo de productos alimentarios y canales de comercialización:

- 1.2.1. Los condicionantes de nuestra alimentación.
- 1.2.2. Los retos de la industria alimentaria española.
- 1.2.3. El consumo alimentario en España.
- 1.2.4. Los canales de comercialización.
- 1.2.5. Los circuitos de comercialización en la industria ecológica.
- 1.2.6. Los canales alternativos en la industria alimentaria.

1.3. La industria alimentaria en la Unión Europea.

MÓDULO 2. Seguridad alimentaria: consideraciones importantes

15 horas

“Existe Seguridad Alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana”.

2.1. La seguridad de los alimentos: una preocupación permanente

- 2.1.1. ¿Qué es la Seguridad Alimentaria?
- 2.1.2. Evolución del concepto de Seguridad Alimentaria.
- 2.1.3. El papel de los medios de comunicación en la Seguridad Alimentaria.

2.2. Elementos fundamentales para conseguir la Seguridad Alimentaria:

- 2.2.1. La Responsabilidad Compartida.
- 2.2.2. Los principios fundamentales de la Seguridad Alimentaria:
 - 2.2.2.1. Planteamiento global e integrado.
 - 2.2.2.2. Responsabilidades de cada agente de la cadena alimentaria.
 - 2.2.2.3. Trazabilidad.
 - 2.2.2.4. Política de transparencia.

Gestión de la Seguridad Alimentaria

- 2.2.2.5. Análisis del riesgo como base de la seguridad alimentaria.
- 2.2.2.6. Principio de precaución o cautela.
- 2.2.2.7. Sistemas de alerta (RASFF para alimentos / piensos y RAPEX para productos de consumo).
- 2.2.2.8. Organismo Europeo único en materia de seguridad alimentaria (EFSA).
- 2.2.3. Organización de la Seguridad Alimentaria en España.
- 2.3. Riesgos biológicos:**
 - 2.3.1. Origen bacteriano.
 - 2.3.2. Origen vírico.
 - 2.3.3. Origen fúngico y micotoxinas.
 - 2.3.4. Origen parasitario.
- 2.4. Riesgos químicos.**
- 2.5. Riesgos físicos:**
 - 2.5.1. ¿Cómo implantar un procedimiento de prevención de contaminación por cuerpos extraños?

MÓDULO 3. Marco jurídico de la seguridad alimentaria

3 horas

- 3.1. Codex Alimentarius.
- 3.2. Unión Europea.
- 3.3. Nacional.

MÓDULO 4. El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (APPCC)

20 horas

Todas las empresas del sector alimentario deben garantizar la seguridad de sus productos en las fases de la cadena alimentaria de las que sean responsables, desde la producción hasta la venta al consumidor final. La inocuidad de los alimentos es el resultado de diversos factores, entre los que se incluyen el cumplimiento de los requisitos legalmente obligatorios y la aplicación de programas de autocontrol en materia de seguridad alimentaria basados en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

- 4.1. El autocontrol y el sistema APPCC.
- 4.2. Definiciones.
- 4.3. Requisitos previos y planes de apoyo.

4.4. Prerrequisitos:

- 4.4.1. Control del agua.
- 4.4.2. Plan de limpieza y desinfección.
- 4.4.3. Plan de formación y control de manipuladores.
- 4.4.4. Plan de mantenimiento.
- 4.4.5. Plan de control de plagas.
- 4.4.6. Plan de control de proveedores.
- 4.4.7. Plan de control de trazabilidad.

MÓDULO 5. Trazabilidad en la industria alimentaria

8 horas

La trazabilidad es un requisito fundamental para la gestión de la empresa alimentaria que requiere procedimientos documentados orientados a la identificación de todo producto que se encuentre bajo la responsabilidad de cada operador. A lo largo de este módulo conoceremos todos los elementos necesarios para implantar, evaluar y auditar un plan de trazabilidad en la Industria Alimentaria.

5.1. Introducción.

5.2. Definición de trazabilidad y aspectos legislativos.

5.3. Beneficios del sistema de trazabilidad.

5.4. Responsabilidades.

5.5. Implantación de un sistema de trazabilidad en la industria alimentaria:

- 5.5.1. Estudio de los mecanismos y sistemas de archivos propios.
- 5.5.2. Consulta con proveedores y clientes.
- 5.5.3. Definir el ámbito de aplicación:
 - 5.5.3.1. Trazabilidad hacia atrás.
 - 5.5.3.2. Trazabilidad de proceso (interna).
 - 5.5.3.3. Trazabilidad hacia delante.
- 5.5.4. Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad (tamaño, identificación / vinculación entre producto que entra y producto que sale).
- 5.5.5. Establecer registros y documentación necesaria.
- 5.5.6. Establecer mecanismos de validación y verificación.
- 5.5.7. Establecer mecanismos de comunicación inter-empresa.
- 5.5.8. Establecer procedimientos para la localización y / o inmovilización y retirada de productos (procedimientos de Recall).

MÓDULO 6. Los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

8 horas

- 6.1. Elementos del sistema de Seguridad Alimentaria.
- 6.2. Sistema de gestión de Seguridad Alimentaria Normalizado o No Normalizado.
- 6.3. Las Normas de Certificación de la Seguridad Alimentaria:
 - 6.3.1. IFS.
 - 6.3.2. BRC.
 - 6.3.3. BRC IoP (Packaging Alimentario en contacto directo con el alimento).
 - 6.3.4. ISO 22000:2005.
 - 6.3.5. Comparación entre BRC, IFS e ISO 22000:2005.

MÓDULO 7. Requisitos higiénicos sanitarios en las empresas alimentarias

20 horas

La calidad de un producto alimentario depende de un conjunto de factores, ligados entre otros al entorno de la producción, a los equipos, a la higiene, a las operaciones de limpieza y desinfección, así como a la existencia de un sistema de aseguramiento de la calidad.

Este módulo aporta información sobre todas las medidas que se han de tomar para cumplir satisfactoriamente con el grado de calidad requerido.

- 7.1. Introducción.
- 7.2. Diseño y acabado de los locales de producción:
 - 7.2.1. Los suelos y desagües.
 - 7.2.2. Las paredes.
 - 7.2.3. Elementos suspendidos y techos (canalizaciones, lámparas...).
 - 7.2.4. Puertas y ventanas.
 - 7.2.5. Suministro de agua y vapor.
 - 7.2.6. La iluminación.
 - 7.2.7. Los residuos.
 - 7.2.8. La ventilación.
 - 7.2.9. Instalaciones del personal: vestuarios y lavabos.
 - 7.2.10. Exteriores de fábrica.
 - 7.2.11. Lay out y flujo de producción.
- 7.3. Planta y equipo de fabricación:
 - 7.3.1. Los materiales.
 - 7.3.2. Generalidades.

Gestión de la Seguridad Alimentaria

7.3.3. Las energías.

7.3.4. Recursos.

7.3.5. Reparación y mantenimiento.

7.3.6. Prevención y control de legionella en instalaciones de alto riesgo.

7.4. Seguridad Alimentaria.

7.5. Higiene:

7.5.1. Higiene del personal.

7.5.2. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

7.5.3. Control de plagas (Pest Control).

7.5.4. Condiciones de los vehículos de transporte.

7.6. Producción y control:

7.6.1. Recepción de materias primas y packaging.

7.6.2. Almacenaje de materiales.

7.6.3. Producción: utilización de los materiales.

7.6.4. Producción: control de calidad.

Gestión de la Seguridad Alimentaria

Autor



Patricio Garrido

Licenciado en Veterinaria, especialidad en Higiene Alimentaria. PDD por IESE, cuenta con una amplia experiencia en el sector alimentario como Director de Calidad y Medio Ambiente en diferentes empresas. En la actualidad dirige varios proyectos relacionados con la alimentación como son el diseño de equipos y procesos alimentarios o el diseño, venta y producción Food Packaging.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

