

Curso Experto Europeo en **Seguridad Alimentaria**

Genera confianza y aumenta tu
competitividad en el mercado

Inicio **23 de Febrero de 2017**
Duración **120 horas**

Formación Online Tutorizada bonificable por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo

Titulación
Propia AEC



Objetivos

- Proporcionar a los profesionales la cualificación necesaria en materia de seguridad alimentaria con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos necesarios para la puesta en el mercado de un producto seguro para los consumidores.
- Conocer la legislación actual en materia de seguridad alimentaria que afecta a las organizaciones y a los productos alimenticios.
- Aportar los conocimientos necesarios para la implantación y desarrollo de un sistema de autocontrol APPCC.
- Dar a conocer los requisitos que debe de cumplir una organización para implantar, mantener y auditar un sistema de seguridad alimentaria basado en normas y estándares certificables: FSSC 22000, ISO 22000, BRC, IFS y GLOBALGAP.

Razones para hacer este curso

- Este programa cumple con los requisitos de formación exigidos por la European Organization for Quality (EOQ) para acceder al examen de certificación de personas como "Food Safety System Manager", reconocido en más de 30 países.
- La realización de esta formación permite la proyección profesional en uno de los sectores que más empleo genera.

Dirigido a

- Directores de calidad y gestión de seguridad alimentaria.
- Gerentes del sector alimentario.
- Responsables de producción y planta.
- Personal técnico y responsables de sistemas APPCC.
- Y, en general, a cualquier profesional interesado en la seguridad y calidad alimentaria y en realizar actividades de implantación, control y/o desarrollo de sistemas de gestión en las diferentes etapas de la cadena alimentaria.

Metodología de Formación: Online Tutorizada

La AEC cuenta con una metodología propia que combina la flexibilidad y practicidad de la formación online con el acompañamiento personalizado de un tutor especializado, para sacar el máximo rendimiento a tu formación.

Los alumnos contarán con:

- Aula online AEC, plataforma multiactividad de acceso exclusivo con todas las actividades y material didáctico necesario para el estudio. Material adaptable a todos los dispositivos móviles.
- Tutoría personalizada, con expertos técnicos en la materia y un horario de atención amplio y flexible.
- Sistema de evaluación continuo, para consolidar el conocimiento.
- Jornada presencial opcional, para reforzar y practicar lo aprendido.

Programa



CALIDAD

Módulo 1

Legislación y seguridad alimentaria

1. Introducción al derecho alimentario
 - Orígenes y evolución de la legislación alimentaria
 - Forma y contenido de la legislación
2. 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
3. Etiquetado del producto alimenticio
 - Etiquetado de alimentos
 - Declaraciones nutricionales y propiedades saludables de los alimentos
 - El etiquetado específico
4. 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
5. Legislación alimentaria española II
 - Legislación sobre almacenamiento
 - Legislación sobre transporte
 - Legislación sobre manipulación de alimentos
6. Legislación alimentaria española III
 - Legislación sobre materiales en contacto con los alimentos
 - Legislación sobre aditivos
 - Legislación sobre subproductos
7. 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

1. Peligros alimentarios
 - Peligros biológicos
 - Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs)
 - Peligros químicos
 - Peligros físicos
2. Sistemas de autocontrol
 - Origen y Desarrollo
 - Concepto del APPCC
 - Aplicación del Sistema APPCC
 - Principios Generales del Sistema APPCC
3. Programa de prerequisites
 - Introducción al programa de prerequisites de un sistema APPCC
 - Planes o programas de prerequisites
4. Etapas previas de un plan APPCC
 - Compromiso de la Dirección
 - Formación del equipo APPCC
 - Descripción del producto
 - Elaboración del diagrama de flujo y su verificación in situ
5. Diseño e implantación de un plan APPCC
 - Principios del Sistema APPCC
 - Proceso de implantación del sistema APPCC
6. Sistemas de gestión de la calidad
 - Normas de la serie ISO 9000
 - Desarrollo de la norma ISO 9001
7. 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

1. 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
2. Gestión de la inocuidad alimentaria. Norma UNE EN ISO 22000
 - Aplicación de la Norma ISO 22000
 - Desarrollo de la Norma ISO 22000
3. Referenciales de seguridad Alimentaria I
 - PAS 220 y FSSC 22000
4. Referenciales de seguridad Alimentaria II
 - Norma Mundial BRC: productos alimentarios
5. Referenciales de seguridad Alimentaria III
 - International Food Standard (IFS)
 - GLOBAL GAP
6. Integración de los sistemas de Gestión
 - Relación de la Norma ISO 22000 con el Sistema APPCC
 - Compatibilidad de la Norma ISO 22000 con la Norma ISO 9001.
 - Compatibilidad entre los referenciales de seguridad alimentaria BRC e IFS y de los mismos con la norma ISO 9001.

Los participantes tendrán acceso a la **Titulación Propia AEC Experto Europeo en Seguridad Alimentaria**

Boletín de inscripción

Rellene el formulario y envíelo por fax al 915 765 258
o bien por email a for@aec.es

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



Convocatoria 2017
(AL/GS/0455)
Experto
Europeo en
Seguridad
Alimentaria

Inicio
23 de Febrero de 2017

Duración
120 horas lectivas
(duración recomendada
5 meses)

Precio
Socios AEC: 795€
(+21% IVA)

No socios AEC:
1.000€ (+21% IVA)

2ª inscripción corporativa
y siguientes en mismas
convocatoria 10%
de descuento.

Posibilidad de pago
fraccionado en 3
cuotas sin intereses.

DATOS PERSONALES

NOMBRE	APELLIDOS	
EMPRESA	CARGO	NIF
DIRECCIÓN	CP	
LOCALIDAD	PROVINCIA	
E-MAIL	TELÉFONO	FAX

DATOS FACTURACIÓN (Cumplimentar sólo si los datos son distintos a los indicados anteriormente)

NOMBRE	APELLIDOS	
EMPRESA	CARGO	CI/NIF
DIRECCIÓN	CP	
LOCALIDAD	PROVINCIA	
E-MAIL	TELÉFONO	FAX

FORMA DE PAGO Único Fraccionado

Bonificación por la FEFE por asistente aproximada de 900€

La AEC realiza gratuitamente las gestiones si lo solicita Si, solicito la gestión de la bonificación. Discapacidad: SI No

MARQUE ESTA CASILLA SI DESEA QUE SUS DATOS SEAN OMITIDOS en posteriores comunicaciones sobre actividades organizadas por la AEC. Todos sus datos serán tratados acorde con los términos de la Ley Orgánica 15/99 de diciembre (LOPD). Los datos proporcionados por la AEC se incorporan a un fichero con el fin de gestionar su inscripción, así como para informarle de las actividades, productos y servicios que puedan resultar de su interés en el caso que nos asistiese. Puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose por carta o fax a la AEC c/ Claudio Coello, 92 - 28006 Madrid. Fax 915 765 258. La AEC asegura la confidencialidad de los datos aportados, garantizando que no serán cedidos a terceros ajenos a la AEC.

Quiero acceder a la Titulación propia AEC sin coste.

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

Claudio Coello, 92. 28006 Madrid. Tel. 915 752 750. Fax 915 765 258 | aec@aec.es | www.aec.es



Inscripción
Online



La necesidad de comprender y gestionar la seguridad alimentaria en la empresa es un aspecto imprescindible en el sector alimentario, sector con gran capacidad de internacionalización.

Las organizaciones del sector, tienen la obligación de cumplir con la legislación en materia de seguridad alimentaria. Pero no se deben quedar ahí. La implantación de diferentes estándares internacionales y europeos como **ISO 22000, BRC, IFS y FSSC 22000**, se ha convertido en la mejor manera de **diferenciación y acceso a otros mercados** nacionales e internacionales.

Para llevar a la práctica estos aspectos, las organizaciones necesitan la figura de un líder, el **Gestor de Seguridad Alimentaria**, que conozca la legislación del sector y tenga **los conocimientos y habilidades necesarias para poder diseñar, implantar, y evaluar los requisitos exigidos** por los distintos sistemas o estándares de gestión de seguridad alimentaria.

Con este curso, el alumno adquirirá los conocimientos mediante una formación teórica reforzada con ejercicios prácticos y una jornada presencial voluntaria. De esta manera se obtendrá una visión global de la gestión de la seguridad alimentaria en una organización de forma que genere confianza en los clientes y aumente la competitividad.

La formación es una de las áreas a las que la AEC ha dedicado y sigue dedicando mayor atención y recursos. Evolucionamos de forma permanente para incorporar las áreas de gestión de más actualidad ampliando nuestro catálogo y aplicando las últimas tecnologías a nuestra formación.

Valor para ti, para tu equipo
y para tu empresa



Para cualquier consulta llamar al **912 108 120 / 21**
Más información sobre nuestros cursos en **www.aec.es**

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD
Claudio Coello, 92. 28006 Madrid. Tel. 915 752 750. Fax 915 765 258 | aec@aec.es | www.aec.es

QAEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

