

Catálogo Cursos Alimentaria

“Aportamos valor a tus conocimientos”



Luis Pizarro



Impizarro@imancorp.es

ÍNDICE DE CURSOS



- Manipulación e Higiene Alimentaria.....3
- Seguridad Alimentaria.....4
- Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC).....5
- IFS FOOD versión 6.....6
- BRC versión 7.....8
- Food Defense.....9





Dirigido a:

A todos aquellos profesionales implicados en la manipulación, transformación, envasado y/o almacenamiento de alimentos, ya sea directa o indirectamente.

Objetivos:

- Obtener conciencia de la importancia de una correcta manipulación de alimentos y de sus consecuencias directas sobre los alimentos y el consumidor.
- Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos así como las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Adquirir conocimientos básicos en higiene alimentaria.
- Conocer las causas de intoxicación alimentaria y saber cómo prevenirlas.
- Conocer la legislación vigente.

Contenidos orientativos:

- ⇒ Unidad 1: Introducción.
- ⇒ Unidad 2: Alteración y contaminación de los alimentos.
- ⇒ Unidad 3: Enfermedades de origen alimentario.
- ⇒ Unidad 4: Conservación, envasado, almacenamiento y distribución.
- ⇒ Unidad 5: Higiene del personal manipulador de alimentos.
- ⇒ Unidad 6: Higiene de las instalaciones.
- ⇒ Unidad 7: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).





Dirigido a:

Cualquier profesional cuyas tareas o funciones estén relacionadas con la seguridad y calidad de los productos alimentarios. Así como también, quienes realicen tareas de implantación, control y/o desarrollo de sistemas de gestión en las diferentes etapas de la cadena alimentaria.

Objetivos:

- 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.

Contenidos orientativos:

- ⇒ Módulo 1: Calidad y Seguridad Alimentaria.
- ⇒ Módulo 2: Sistemas de Autocontrol.
- ⇒ Módulo 3: Sistemas de Gestión y referenciales en la Industria Agroalimentaria.





Dirigido a:

Profesionales de la Industria Alimentaria, Diplomados y/o Titulados Superiores (Licenciados o Graduados), que requieran de una ampliación/actualización sobre la elaboración y el diseño del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

Objetivos:

- Ideados para dar nociones sobre la elaboración y el diseño de sistemas de Control de Calidad.

Contenidos orientativos:

- ⇒ Creación del equipo de trabajo de APPCC.
- ⇒ Descripción de las actividades y de los productos.
- ⇒ Elaboración del diagrama de flujo.
- ⇒ Comprobación del diagrama de flujo.
- ⇒ Análisis de peligros y determinación de las medidas preventivas.
- ⇒ Determinación de los puntos de control crítico (PCC).
- ⇒ Establecimiento de límites críticos para cada PCC.
- ⇒ Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC.
- ⇒ Adopción de medidas correctoras.
- ⇒ Comprobación del sistema.
- ⇒ Establecimiento de un sistema de documentación y registro.





Dirigido a:

Responsables y/o personal implicado directamente en alguna de las siguientes áreas: Producción, Calidad y Seguridad Alimentaria, así como trabajadores que tengan interés en conocer los distintos puntos y requisitos que conforman el estándar IFS en su versión más actual.

Objetivos:

- Conocer la legislación de **Seguridad Alimentaria** a nivel europeo y de ámbito nacional.
- Asociar el sistema de trabajo APPCC en un Sistema de Gestión de la calidad a través del estándar IFS 6.
- Aplicar los conocimientos sobre auditorías a las empresas para comprobar el cumplimiento de su sistema de gestión respecto a la norma IFS versión 6.
- Entender el proceso de certificación de una compañía según la norma IFS V.6.

Contenidos orientativos:

Módulo 1:

- ⇒ Evolución de la Seguridad Alimentaria y evolución de la norma IFS.
- ⇒ Interpretación de la Legislación Europea en Seguridad Alimentaria y Agroalimentaria.

Módulo 2:

- ⇒ Conocer los requisitos de un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria según IFS.
- ⇒ Analizar los requisitos de gestión de los recursos según IFS V.6.
- ⇒ Conocer los requisitos de planificación y producción según IFS.
- ⇒ Analizar los procesos de medición, análisis y mejora del sistema.

Módulo 3:

- ⇒ Proceso de Certificación IFS, informe de auditoría y concesión del certificado.
- ⇒ Requisitos de las entidades de certificación y auditores IFS.



Dirigido a:

Responsables y/o personal implicado directamente en alguna de las siguientes áreas: Producción, Calidad y Seguridad Alimentaria, así como trabajadores que tengan interés en conocer los distintos puntos y requisitos que conforman el estándar BRC en su versión más actual.

Objetivos:

- Entender en profundidad los requisitos del protocolo BRC versión 7.
- Entender con detalle el esquema, incluyendo el alcance de auditoría y la planificación de la misma, administración del tiempo para el desarrollo de la auditoría y la diferenciación de los distintos esquemas de auditoría.
- Tener un claro conocimiento de los requisitos del protocolo incluyendo las cláusulas fundamentales y las declaraciones de intenciones.
- Entender cómo se debe cerrar una auditoría, análisis de las acciones correctivas y el posterior proceso de certificación.

Contenidos orientativos:

Módulo 1:

- ⇒ Evolución de la Seguridad Alimentaria.
- ⇒ Análisis evolución del estándar BRC, *Global Standard for Food Safety*.
- ⇒ Interpretación de la legislación europea en seguridad alimentaria y agroalimentaria.

Módulo 2:

- ⇒ Requisitos del estándar BRC.
- ⇒ Analizar los requisitos de un sistema de gestión conforme a BRC.
- ⇒ Analizar el compromiso de la dirección y la mejora continua según BRC.
- ⇒ Conocer el Plan de Seguridad Alimentaria – APPCC según BRC.
- ⇒ Identificar los elementos de un sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria según BRC.
- ⇒ Interpretar las normas relativas a las instalaciones según BRC.
- ⇒ Examinar el control del producto y del proceso.

Módulo 3:

- ⇒ Proceso de certificación BRC, informe de auditoría y concesión del certificado.



Dirigido a:

Todas aquellas personas de la organización cuyo trabajo está, en mayor o menor medida, relacionado con los procesos que pueden afectar a la seguridad alimentaria. Esta Formación puede ser impartida tanto para sensibilizar y/o dar a conocer la temática *Food Defense*; como para el desarrollo de los puntos del Plan *Food Defense*.

Por lo que puede dirigirse tanto a operarios/trabajadores, como a Directores o Gerentes de empresas alimentarias, Responsables de Área (Calidad, Producción, etc.), profesionales del sector alimentario, y demás cargos de la empresa que necesiten adquirir estos conocimientos.

Objetivos:

En función del nivel de profundidad que la empresa requiera, los objetivos podrían abarcar:

- Formación básica de seguridad para la defensa alimentaria.
- Defensa alimentaria (*Food Defense*) en las normas IFS, BRC y PAS 220.
- Evaluación, preparación y/o implantación del plan de defensa alimentaria (*Food Defense*).
- Verificación del plan de defensa alimentaria (*Food Defense*).

Contenidos orientativos:

- ⇒ Introducción.
- ⇒ *Food Defense* en las certificaciones alimentarias.
- ⇒ Definiciones.
- ⇒ Plan de defensa alimentaria.
- ⇒ Estructura del plan.
- ⇒ Funciones y responsabilidades.
- ⇒ Análisis de peligros y evaluación de riesgos: identificación de áreas críticas.
- ⇒ Seguridad de la planta del personal y para responder a incidentes.
- ⇒ Medidas de seguridad.
- ⇒ Puesta en marcha del plan de defensa alimentaria.
- ⇒ Claves que no deben faltar.