

- REF: **GE03**
- NOMBRE: **GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**
- HORAS: **25**

### Objetivos:

---

- *Mostrar al alumno una visión global de las diferentes modalidades de controlar se Seguridad Alimentaria en las empresas del sector.*
- *Capacitar al alumno para desarrollar e implantar un Sistema de Seguridad Alimentaria.*
- *Conocer las exigencias legales y tendencias de la Seguridad Alimentaria actual.*
- *Preparar a alumnos para afrontar situaciones de crisis alimentarias y garantizar el control de la seguridad de los alimentos.*

### Dirigido:

---

*Personas interesadas que perteneciendo o no a una organización del sector alimentario quieran adquirir conocimientos sobre el modo de gestionar la seguridad alimentaria en una organización.*

*No es imprescindible contar con título universitario.*

*Completar la formación de personal clave en industrias alimentarias para que puedan tener actualizados los conocimientos de seguridad relativos a este sector.*

### Requisitos:

---

*No se requieren unos requisitos concretos para desarrollar este curso.*

## Contenido:

---

### **CURSO DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**

#### **1 INTRODUCCIÓN**

- 1.1 Evolución de la empresa alimentaria.
- 1.2 Clasificación de las industrias alimentarias.
- 1.3 Las nuevas tecnologías en la industria alimentaria.
- 1.4 Las industrias de producción animal y los sistemas agrícolas.

#### **2 MARCO LEGAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- 2.1 Legislación alimentaria general.
- 2.2 Análisis de Peligros y Puntos de Críticos de Control (APPCC).
- 2.3 La trazabilidad.
- 2.4 Principal legislación sectorial.

#### **3 SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- 3.1 Introducción a los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria.
- 3.2 ISO 22.000
- 3.3 Protocolo BRC
- 3.4 Protocolo IFS.
- 3.5 Globalgap.
- 3.6 Producción controlada.

#### **4 CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD LABORAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

- 4.1 Gestión de la Calidad ISO 9001.
- 4.2 Gestión Ambiental ISO 14001.
- 4.3 Gestión de la Seguridad Laboral OHSAS 18001 y Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales.
- 4.4 Etiqueta ecológica.
- 4.5 Integración de los diferentes Sistemas de Gestión en la Industria Agroalimentaria.

## 5 CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 5.1 Requisitos iniciales.
- 5.2 Gestión de la certificación.
- 5.3 Proceso de auditoría de certificación.
- 5.4 Entidades certificadoras.

## 6 CASOS PRÁCTICOS

- 6.1 Lista de procedimientos necesarios para la Implantación de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria en una empresa de concreta.
- 6.2 Desarrollo de procedimientos de un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria para una empresa concreta.
- 6.3 Elaboración de un check list de auditoría.
- 6.4 Elaboración de un manual de buenas prácticas de manipulación una empresa concreta.
- 6.5 Detección de Puntos Críticos de Control en una empresa determinada.