

# SISTEMAS DE AUTOCONTROL: Higiene y Seguridad Alimentaria

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

Modalidad	Online
Fechas	Edición 1_18: del 1 de febrero al 26 de marzo de 2018 Edición 2_18: del 1 de octubre al 26 de noviembre 2018
Horario	Flexible
Lugar de impartición	Plataforma de teleformación E-RECURSOS
Duración	50 horas
Inscripción	Hasta 4 días antes de la fecha de inicio o cubrir plazas
Precio	75 €
Descuento para Colegiados	10%
Nº Alumnos/as	Formación online Grupo máximo de 20 alumnos/as

## ¿POR QUÉ ESTE CURSO?

---

La normativa comunitaria vigente en materia de seguridad alimentaria (PAQUETE DE HIGIENE), establece que los operadores alimentarios están obligados a desarrollar Sistemas de Autocontrol basados en la metodología APPCC, así como que el personal encargado de dichos planes, reciba la formación específica en la materia.

## FINALIDAD DEL CURSO

---

- Profundizar en los términos y conceptos relacionados con la seguridad alimentaria.
- Identificar a los agentes que pueden afectar a nivel de la seguridad de los alimentos y establecer medidas de control y prevención.
- Manejar la normativa y conocer la estructura legislativa de aplicación en el sector de alimentación, y concretamente en el área de seguridad y control alimentario.
- Conocer la estructura y fundamentos de los planes de autocontrol (APPCC).
- Diseñar y elaborar manuales APPCC.
- Desarrollar habilidades en la temática mediante la resolución de casos prácticos.

## CONTENIDO

---

- **MÓDULO I:** SEGURIDAD ALIMENTARIA. Introducción a la seguridad alimentaria. Reglamentación en materia de Seguridad Alimentaria. Modelos de referencia: ISO 22000, BRC, IFS, APPCC. Herramientas de la Seguridad Alimentaria.
- **MÓDULO II:** PRERREQUISITOS Y REQUISITOS PREVIOS. Plan de control de materias primas y trazabilidad. Plan de control de proveedores. Plan de limpieza y desinfección. Plan de control de plagas. Plan de formación de manipuladores. Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles. Plan de utilización del agua potable. Plan de buenas prácticas de fabricación o manipulación. Plan de eliminación de residuos y aguas residuales.
- **MÓDULO III:** Sistema APPCC. Trabajo preparatorio y elementos del sistema. Cuadro de gestión. Elaboración y seguimiento de registros.

## SALIDAS PROFESIONALES

---

Este curso capacita al personal encargado del desarrollo e implantación de los Sistemas de Autocontrol, incluyendo la gestión técnica y documental.

## METODOLOGÍA

---

- Modalidad online que permite un horario flexible adaptado a las necesidades de cada alumno/a. Se requieren conocimientos básicos en ofimática y acceso a internet.
- Metodología dinámica y práctica. Se contará con tutores/as de apoyo en activo en la materia a tratar.

## MATERIAL DIDÁCTICO

---

El material pedagógico será elaborado específicamente y adaptado a las necesidades didácticas y formativas del alumnado.

Contarán con los siguientes apartados:

- Contenidos teóricos con información escrita, ilustrada a través de imágenes y gráficos que favorezcan el aprendizaje. Plenamente actualizados y con gran rigor técnico, fácilmente comprensible y con una clara vocación práctica. Desarrollados por especialistas técnicos y pedagogos.
- Aplicaciones prácticas. Casos prácticos y debates, para la mayor profundidad en la materia de estudio, que permiten aplicar los conocimientos teóricos a situaciones profesionales reales.
- Bibliografía complementaria

## EQUIPO DOCENTE

---

**Ana Aguilar Piñeiro.** Doctora en Biología.

Experta en Seguridad Alimentaria y Calidad, Auditorías y Sistemas de Gestión, cuenta con una amplia experiencia en formación y consultoría en la materia.

Será la responsable de resolver todas las dudas sobre el contenido del curso, además corregirá las actividades y/o supervisarán el desarrollo del curso.

## **CONDICIONES DE MATRÍCULA**

---

- Precio: 67 € (con descuento del 10% a colegiados) en un pago único.
- Plazo de inscripción hasta 4 días antes de la fecha de inicio o hasta cubrir plazas.
- Para formalizar la inscripción es necesario presentar la **ficha de inscripción** cumplimentada y firmada; **acreditación de estar colegiada/o** y el **justificante de pago** de la matrícula.
- Enviar la ficha junto con el recibo de la transferencia bancaria a Recursos Galicia, S.L. por mail [info@recursosgalicia.es](mailto:info@recursosgalicia.es) o por fax al número **981 526 905**, a la atención de la Coordinadora de la acción formativa Ana Aguilar Piñeiro.

### **CENTRO DE FORMACION RECURSOS**

Persona de Contacto: Ana Aguilar Piñeiro (coordinadora)

Teléfono: 981 558 374

Mail: [aaguilar@recursosgalicia.es](mailto:aaguilar@recursosgalicia.es)

Dirección: M<sup>a</sup> Ángeles de la Gándara, 32

Pol. Boisaca – Área Empresarial do Tambre

15890 Santiago de Compostela

A Coruña