

# aulaformacion

Parque Industrial. P-113. 34200 Venta de Baños - Palencia - Tel. 902 300 247 - [www.aulaformacion.es](http://www.aulaformacion.es) - [gestion@aulaformacion.es](mailto:gestion@aulaformacion.es)

**CURSO UNIVERSITARIO DE ESPECIALIZACIÓN  
CON PRÁCTICAS EN EMPRESA**

**UEMC**

Universidad Europea  
Miguel de Cervantes

## **Experto en Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria**

**Cursos Online 100%**

Programas Certificados por  
Universidad Europea  
Miguel de Cervantes (UEMC)

[www.calidadyformacionempresarial.es](http://www.calidadyformacionempresarial.es)

**Tel. 902 300 247**

**aulaformacion**  
FORMACIÓN ESPECIALIZADA A DISTANCIA

**M**  
Project Management  
EXCELLENCE

**FORMACION  
OnLine**

## Datos generales del curso EXPERTO EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

### ¡INVIERTE EN TU FUTURO PROFESIONAL!

*Imprescindible para la formación y cualificación de profesionales y responsables de calidad y seguridad alimentaria en nuestras empresas y organizaciones.*



En este caso, los certificados y diplomas obtenidos cuentan con la firma y el sello de la Secretaría General de la Universidad Europea Miguel de Cervantes, lo que les otorga validez a efectos de su participación o presentación en oposiciones, concursos oposición, concursos de méritos y otros procesos de selección. Todo ello, en base al Real Decreto 276/2007 de 23 de Febrero (BOE de 2 de marzo de 2007), que reconoce los cursos de las universidades a todos los efectos y los ajusta en todo a los requisitos exigidos por las comisiones de baremación.

### DIPLOMAS Y CERTIFICACIÓN ACADÉMICA

A la finalización de este curso universitario de especialización el alumno, una vez superadas con aptitud las pruebas, recibirá un Título emitido por AULAFORMACION Y PROJECT MANAGEMENT CONSULTORES y Diploma acreditativo expedido por la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) con reconocimiento de créditos universitarios ECTS.



## PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Este Curso Universitario de especialización da opción a la persona matriculada a la realización de prácticas no laborales en una empresa.

Dichas prácticas podrán ser realizadas mediante la firma de Convenio de Cooperación Educativa entre la UEMC, AULAFORMACION como centro colaborador adscrito a la Universidad, la Empresa de acogida y el alumno, al amparo del Real Decreto 592/2014, de 11 de julio, por el que se regulan las prácticas externas de los estudiantes universitarios.

La duración de la práctica no deberá de exceder de **6 meses de duración**. El plazo comenzará a computar desde la firma del convenio, siempre que éste se produzca entre el inicio y la finalización del curso académico.

El proceso de tramitación, gestión, seguimiento y evaluación del convenio de prácticas es completamente **gratuito**.

La realización de la práctica es **opcional y voluntaria** para el alumno siendo éste el encargado de la búsqueda de la empresa receptora de la práctica. Si ésta se produce quedará recogido en el correspondiente Título académico.

El Curso Universitario, conforme a los requisitos establecidos en el RD 592/2014, habilita a la realización de prácticas que estén vinculadas a las **competencias básicas, genéricas y/o específicas** que se ofertan en este programa académico.

Los riesgos inherentes de la responsabilidad civil de la práctica están cubiertos por póliza de seguro suscrito por la Escuela.

### Adenda a las Prácticas en empresas.

El programa obligatorio del curso está **complementado por un programa formativo voluntario ("Bloque de competencias personales" - ver programa -)**, para quién opte a la realización de prácticas en empresas.

Dicho programa voluntario, está compuesto por dos módulos formativos:

- Un primer módulo cuya finalidad es que el alumno obtenga competencias para mejorar su empleabilidad y su crecimiento personal y profesional.
- Un segundo módulo (obligatorio para quién ya esté realizando la práctica no laboral) de información de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales (según establece el RD 592/2014).

## DESCRIPCIÓN

La inocuidad de los alimentos es un rasgo implícito en los productos alimentarios y por ello los consumidores, cuyos niveles de exigencia son elevados, esperan que sean seguros.

El cumplimiento estricto de los requisitos legales y la adopción de normas voluntarias garantizan a las empresas la obtención de alimentos inocuos y proporcionan la seguridad ante los consumidores y clientes de mantener una posición de mercado transparente en la vigilancia de la seguridad alimentaria.

Desde 1995 con la publicación del Real Decreto 2207 hasta publicación en abril de 2004 de los Reglamentos CE 852 y 853 se ha conformado el llamado “paquete higiénico” compuesto por los sistemas de autocontrol, formados por el APPCC y los planes de prerequisites como medida obligatoria para garantizar la seguridad de los alimentos. La nueva legislación comunitaria (Ley de los alimentos) es de aplicación desde enero de 2006 y armoniza y regula la implantación de los sistemas de autocontrol en los países comunitarios. Así mismo, el mantenimiento de la trazabilidad de los alimentos comenzó a ser de aplicación desde enero de 2005 en el marco Europeo.

Las empresas agroalimentarias, para cumplir con sus obligaciones legales, han de tener implantados sistemas de autocontrol eficaces que permitan a su vez la auditoria y seguimiento oficial por parte de las autoridades sanitarias

En cualquier caso, la certificación de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria se está convirtiendo en un arma para la supervivencia de muchas empresas del sector como rasgo de calidad de producto. Nos estamos refiriendo a normas de reconocimiento internacional como la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC (British Retail Consortium), IFS (Internacional Food Standard), norma para la realización de auditorías de productos alimenticios con marca del distribuidor, o ISO 22000:2005 de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

El curso va dirigido a Responsables de Seguridad Alimentaria, profesionales de empresas del sector alimentario y estudiantes que deseen adquirir una sólida base en este conocimiento y la **competencia general** de su aplicación en el desarrollo de sistemas de seguridad alimentaria (diseño, implantación y mantenimiento).

Este **CURSO DE EXPERTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA** habilita profesionalmente a las personas que lo cursen a trabajar en la empresa específicamente en el área profesional de Calidad y de la Seguridad Alimentaria.

## OBJETIVOS DIDÁCTICOS

Los objetivos perseguidos a lo largo del curso son:

- Tener conocimientos sobre la legislación y normativa vigente referente a los principios y requisitos de la Seguridad Alimentaria y comprender la importancia de la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria en las empresas e industrias que conforman la cadena alimentaria.
- Adquirir conocimientos, técnicas y habilidades en la gestión de la calidad de los productos y de los procesos, conforme a los principios, normas y estándares de aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria.
- Conocer las Normas de certificación de calidad más usuales que se implantan en el Sector alimentario: ISO 22000, BRC, IFS, EUREP GAP,...
- Conocer los requisitos de las figuras de calidad de productos alimentarios y de certificación de productos por entidades acreditadas.
- Diseñar, elaborar, implantar y mantener sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria en las organizaciones del sector y en organismos que certifican productos.

El programa académico obligatorio incorpora además del desarrollo de competencias específicas profesionales y académicas propias de la materia y área del curso, un programa complementario de contenidos que favorece el desarrollo de competencias generales instrumentales (resolución de problemas), personales (trabajo en equipo) y sistémicas (Liderazgo).

## PRECIO

**Precio Oficial 1.110 euros.**

Incluye acceso al Aula Virtual de la Plataforma y entrega de CD Rom con los contenidos a la finalización del curso (y su envío por correo postal), además de la posibilidad de realizar prácticas en empresas.

Consultar disponibilidad de descuentos y becas.

**Matrícula abierta todo el año.**

Posibilidad de financiación para trabajadores de empresas a través de la gestión de la **Formación Bonificada**. Consultar.

## DESTINATARIOS

Este programa está dirigido a profesionales del sector, universitarios y estudiantes que deseen completar su formación en el área de la calidad y en particular en el sector alimentario, y responsables de seguridad alimentaria.

- Requisitos de acceso al curso y al diploma universitario: ninguno. No se requiere titulación alguna

## PROGRAMA

**Duración** 425 horas (15 ECTS)

**Matrícula abierta todo el año**

**Programa** a desarrollar en el plazo máximo de 4 meses. En el caso de programa con prácticas se amplía a 6 meses.

### A) BLOQUE DE COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

#### MÓDULO I. PRINCIPIOS Y REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

##### Unidad 1. Legislación. Codex alimentario y prerrequisitos

Tema 1. Introducción a la Seguridad Alimentaria

Tema 2: Definición de seguridad alimentaria y conceptos dentro de la seguridad alimentaria.

Tema 3. Legislación alimentaria, paquete de higiene, publicación y aplicación.

Tema 4. Legislación de carácter general de la seguridad alimentaria.

Tema 5. ¿Qué es el codex alimentarius?. Principios generales del codex alimentarius.

Tema 6. Prerrequisitos

##### Unidad 2. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control

Tema 1. Manipulación de Alimentos.

1.-Riesgos para la salud por la manipulación de alimentos.

2.-Manipulación en la venta y compra de alimentos.

3.-Manipulación en la preparación de alimentos.

4.-El transporte de los alimentos.

5.-Condiciones estructurales e higiénicas de las instalaciones.

6.-Instrucciones y elementos de trabajo.

7.-Actitudes.

Tema 2. Prácticas correctas de higiene.

1.-Introducción.

2.-Condiciones higiénicas de los locales donde se preparan los alimentos.

3.-Condiciones higiénicas de los equipos y utensilios.

4.-Limpieza y desinfección.

5.-Lucha contra las plagas.

6.-Guía de prácticas correctas de higiene (GPCH).

Tema 3. Directrices del Sistema APPCC

1. Introducción al APPCC

2. Principios y Etapas del APPCC

*Caso Práctico.* Control de los prerrequisitos y del APPCC a través de herramienta informática (Trazagest).

##### Unidad 3. Trazabilidad de los alimentos

Tema 1. Trazabilidad y ámbito de aplicación

Tema 2. Implantación del Sistema de trazabilidad en la industria alimentaria

Tema 3. Herramientas y soluciones para implementar la trazabilidad

*Caso Práctico.*

*Modulo Resumen de Seguridad alimentaria:* Repaso General de las tres unidades anteriores

## MÓDULOS II. SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

### Unidad 1. Norma ISO 22000

- Tema 1. Seguridad alimentaria.
- Tema 2. Campo de aplicación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Tema 3.. Requerimientos de documentación.
- Tema 4. Obligaciones y responsabilidades de la dirección. Liderazgo de equipos de la inocuidad de los alimentos.
- Tema 5. Comunicación.
- Tema 6. Emergencia alimentaria.
- Tema 7. Revisión por la dirección.
- Tema 8. Gestión de recursos.
- Tema 9. Metodología de control.
- Tema 10. Planificación y elaboración de productos inocuos.
- Tema 11. Gestión de no conformidades.
- Tema 12. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de alimentos.
- Tema 13 Aseguramiento de la conformidad a partes interesadas.
- Tema 14 ISO 22000 y su relación con la ISO 9001.

### Unidad 2. Norma IFS

- Tema 1: Norma IFS, orígenes y objetivos que se persiguen.
- Tema 2: Principios en los que se basa la norma IFS.
- Tema 3: Principales requisitos, contenidos y postulados que persigue.
- Tema 4: Cuales son los apartados de la norma IFS.
- Tema 5: Pasos a seguir para obtener la certificación bajo esta norma.

### Unidad 3. Norma BRC

- Tema 1: Norma BRC, orígenes y objetivos que se persiguen.
- Tema 2: Principios y objetivos en los que se basa la norma BRC.
- Tema 3: Estructura, requisitos y contenidos de la norma.
- Tema 4: Apartados propios de la norma BRC.
- Tema 5: Pasos a seguir para obtener la certificación bajo esta norma.

### Unidad 4. Certificación de producto en el sector agroalimentario. Otras Normas y Protocolos I

- Tema 1. Certificación de sistemas y de producto agroalimentario
- Tema 2. Marcas de calidad privadas
- Tema 3. Eurepgap-globalgap
- Tema 4. Norma une 155001 producción controlada de cultivos protegidos.

### Unidad 5. Certificación de producto en sector agroalimentario II

- Tema 1. Agricultura ecológica.
- Tema 2. Ganadería ecológica.
- Tema 3. Productos ecológicos

### Unidad 6. Certificación de producto en el sector agroalimentario .Protocolos de las Figuras y Marcas de Calidad públicas III

- Tema 1. Marcas y figuras de calidad
- Tema 2. Requisitos generales para Organismos que certifican producto.  
Norma UNE ISO 45011
- Tema 3. Denominación de Origen Protegidas
- Tema 4. Indicación Geográfica Protegida
- Tema 5. Otras marcas de Calidad o Garantía en el ámbito estatal.

## **B) BLOQUE DE COMPETENCIAS GENÉRICAS:**

### **Unidad 1. Resolución de Conflictos y Trabajo en Equipo**

Tema 1. Resolución de Conflictos

Tema 2. Trabajo en equipo

### **Unidad 2. Técnicas de motivación de equipos y automotivación**

Tema 1. La importancia de la motivación

Tema 2. Modelos motivacionales

Tema 3. Técnicas de motivación

Tema 4. El poder de la motivación

## **C) BLOQUE DE COMPETENCIAS PERSONALES**

Complemento del Programa, para quienes realicen prácticas no laborales

### **Unidad 1. Marca Personal y búsqueda de Empleo** (Voluntario)

Tema 1. Contexto de la Marca Personal: ¿Por qué es necesario crear una Marca Personal?

Tema 2. Personal Branding

Tema 3. El marketing personal

Tema 4. El auto-conocimiento: Conócete a ti mismo

Tema 5. Análisis externo: el mercado laboral y la intermediación laboral

Tema 6. Diagnóstico: Posicionamiento. Mi perfil profesional

Tema 7. El Plan de acción

Tema 8. La creación de Marca Personal. 2.0. La identidad digital y reputación 2.0.

Tema 9. La visibilidad y comunicación de la marca. Networking

Tema 10. El proceso de selección de personal. Reclutamiento 2.0.

Tema 11. Estrategias de búsqueda de empleo

Tema 12. Herramientas 2.0. para crear marca y buscar empleo

Tema 13. La gestión de la Reputación Online

Tema 14. Ejemplos de casos prácticos: marca personal y estrategias de empleabilidad

Tema 15. Taller práctico. Plan de acción: construye y planifica tu propia Marca Personal y desarrolla tu propio Personal Marketing Plan para la búsqueda de empleo

### **Unidad 9. Prevención de Riesgos Laborales** (Obligatorio)

Tema 1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

Tema 2. Riesgos generales y su prevención

Tema 3. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos

(\*) El programa incluye ejercicios y tareas evaluables por parte de los tutores-profesores, así como cuestionarios de evaluación tipo test



## PROFESORADO

### PROJECT MANAGEMENT CONSULTORES

PM Consultores ([www.pmconsultores.com](http://www.pmconsultores.com)) es una firma acreditada que gestiona proyectos de valor añadido en el sector de la consultoría y formación en las áreas profesionales de la Calidad, Gestión y Organización empresarial desde el año 1997, y cuyos orígenes proceden de la implantación de la organización americana "American Supplier Institute ASI" en España, cuya misión era ayudar a las organizaciones a satisfacer las necesidades de sus clientes a través de la investigación, la formación, las publicaciones y la implantación de técnicas sobre la Calidad Total.

A través de los proyectos, diseñados, planificados y desarrollados en equipo con el cliente, transmitimos conocimientos, técnicas y metodologías que le permitan gestionar el cambio y mejorar sus competencias. Para ello, el grupo Project Management cuentan con acreditados y cualificados profesionales, expertos en la dirección y animación de equipos de trabajo y en la aplicación de las más avanzadas técnicas y herramientas utilizadas en cada área de conocimiento.

En este Curso universitario de especialización ponemos a disposición tutores cualificados, con titulaciones universitarias de grado superior con una amplia formación acreditada en la Calidad, Seguridad alimentaria, Medioambiente y Prevención de riesgos, y con una sólida y amplia experiencia en :

- la gestión, organización y excelencia empresarial
- la dinamización de equipos y participantes
- la consultoría y formación
- la implantación y mantenimiento de sistemas de gestión integrados
- la auditoria de sistemas de gestión certificados

## METODOLOGÍA, MATERIAL DIDÁCTICO Y EVALUACIÓN

Este curso se imparte en la modalidad a distancia bajo metodología de aprendizaje E-Learning.

El Modelo de formación a distancia está basado en una combinación de una acción tutorial constante por parte del equipo docente y un autoaprendizaje basado en el empleo de recursos didácticos multimedia e interactivos.

La **acción tutorial** se desarrollará completamente a través del Aula Virtual de la Plataforma de aulaformacion.

El aula virtual también será el depositario de cuantas entregas se realicen de los contenidos teórico-prácticos del curso y de otra documentación complementaria (legislación, artículos,...) y de otros recursos informativos y de asesoramiento. Por ello, es necesario conectarse al Aula Virtual y realizar el seguimiento para el buen aprovechamiento del curso.

La formación a distancia se basa en un modelo de formación que no requiere la presencia física del alumno en una clase o centro de formación tradicional, lo que permite compatibilizar el aprendizaje con otras actividades, lo que le caracteriza por una gran flexibilidad en el desarrollo del curso. El alumno es quien establece sus horarios, el ritmo y el lugar de realización del curso, aunque dentro del Plan de Trabajo establecido. Por otro lado, se trata de un tipo de aprendizaje con un alto componente de autonomía que requiere la autoexigencia por parte del alumno y una buena planificación.

El autoaprendizaje es necesario a través del estudio y el trabajo individual.

### MATERIAL DIDÁCTICO

Para ayudar al alumno, además de la acción tutorial, se pone a su disposición un material didáctico con una alta calidad formativa. Este material didáctico, se pone a disposición del alumno a través del aula virtual donde además del contenido teórico práctico en formato multimedia e interactivo se encontrará con otro material complementario, foros de discusión, talleres y tareas, módulos resumen y de ejercicios en formato multimedia e interactivo, y los test de evaluación.

**La matrícula incluye: acceso al Aula Virtual de la Plataforma y entrega de CD ROM con los contenidos a la finalización** (y su envío por correo postal).

### EVALUACIÓN

Para la obtención del Certificado del curso será necesario superar las tareas propuestas satisfactoriamente y los test de las unidades didácticas respondiendo correctamente a un mínimo del 70% de las preguntas formuladas en cada test. Posibilidad de recuperación de las evaluaciones suspensas.

## Cursos relacionados

Otros Cursos que pueden ser de tu interés:

- Experto en Gestión de la Calidad y Excelencia empresarial
- Experto en Gestión de Sistemas integrados: Calidad, Medioambiente y Prevención
- Experto en Gestión medioambiental
- Experto en Community Manager y Social Media
- Técnico superior en Gestión Económico administrativa
- Técnico en Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001
- Técnico en Sistemas de Gestión Medioambiental ISO 14001
- Técnico en Sistemas de Gestión de la Salud y Seguridad Laboral
- Técnico en Gestión de la Seguridad de la información y de la Protección de datos
- Técnico en Empresa Digital: adaptación de la pyme al Entorno 2.0 y a nuevos Modelos de Negocio Digital
- Técnico en Community Manager
- Técnico en Gestión comercial de ventas
- Técnico en Dirección y gestión de Recursos humanos
- Técnico en Habilidades directivas
- Técnico en Formación 2.0
- Técnico en Gestión contable y análisis económico
- Técnico en Facturación y Gestión de Riesgos
- Técnico en Ofimática
- Técnicas para mandos intermedios: mejora de procesos y solución de problemas



Luis Tapia Aneas. Director de Aulaformacion

«La mente que se ensancha con una nueva idea, nunca vuelve a su dimensión original.» (Alvin Moscow)

La Escuela de Calidad y Formación Empresarial es una iniciativa promovida por AULAFORMACION como Centro colaborador de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC), y empresa especializada en la impartición de formación a distancia a través de metodologías e-learning. Compuesta de un grupo de profesionales en los ámbitos académico y empresarial, que tiene por misión la formación en nuevas profesiones emergentes en los ámbitos de la Calidad, la Gestión, y de la Innovación empresarial.

AULAFORMACION (Aula Formación Conocimiento e Innovación S.L.) es la empresa del Grupo PM Consultores especializada en la gestión de la formación y en la aplicación de las nuevas tecnologías de la información al sector del aprendizaje y de la educación.

Grupo PM Consultores [www.pmconsultores.com](http://www.pmconsultores.com) es una firma especializada en la gestión de proyectos de valor añadido en las áreas de la Calidad, Medioambiente, Gestión y Organización empresarial.

AULAFORMACION tiene por misión ser su aliado en la Formación. Disponemos de conocimiento e innovación, que queremos transmitir a nuestros clientes, a través del aprendizaje y de la Formación Empresarial para generar competitividad, mejorar habilidades personales u desarrollar capacidades profesionales.

En AULAFORMACION ofrecemos a cada persona una solución especializada de formación a distancia para su futuro. Contribuimos a que todas las personas ejerzan su derecho a tener la posibilidad de formarse a lo largo de la vida, dentro y fuera del sistema educativo, con el fin de adquirir, actualizar, completar y ampliar sus capacidades, conocimientos, habilidades, aptitudes y competencias para su desarrollo personal y profesional.

La Escuela de Calidad y Formación Empresarial en la impartición de sus programas y cursos universitarios de especialización persigue la **formación en competencias** y la transformación y la **adaptación al cambio** de los diferentes perfiles profesionales, mediante la incorporación de nuevas tendencias de gestión y organización empresarial, y nuevas metodologías y herramientas.

Todos nuestros cursos están diseñados e impartidos por profesionales que trabajan en el sector de la Calidad, la Organización empresarial, la Consultoría y

la Formación Empresarial y se imparten en la modalidad a distancia bajo metodología de aprendizaje E-Learning, basada en una combinación de una acción tutorial constante y un autoaprendizaje basado en el empleo de recursos didácticos multimedia e interactivos.

En todo momento, el alumno en el seguimiento de la formación impartida contará con soporte y ayuda de personal cualificado, tanto en los aspectos académicos y formativos (tutorización), como de coordinación y gestión administrativa, como en el uso y aprovechamiento de los recursos y del material que se sigue e imparte en la plataforma e-Learning.

Por último la Escuela de Calidad y Formación empresarial como medida para potenciar la inserción e integración de sus alumnos al Mercado laboral complementa en sus programas formativos con la realización de **Prácticas en empresas**, con carácter voluntario. Aulaformación y la UEMC otorgan a todos aquellos que se matriculen en estos cursos con prácticas una beca de reducción de precio (precio becado).

