

MASTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA (6ª EDICIÓN)

PROGRAMA

• MÓDULO I / LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y CRISIS ALIMENTARIAS

- Legislación alimentaria en la Unión Europea.
- Legislación alimentaria nacional.
- Actas.
- Recursos.
- Procedimiento sancionador.
- Gestión de crisis alimentarias.

Coordinador: Emilio Merchante Somalo. Jefe del Departamento de Seguridad Alimentaria. Instituto de Salud Pública. Ayuntamiento de Madrid.

Fecha: Del 19 al 23 de octubre de 2009.

El 19 de octubre se llevará a cabo la presentación del Master a los alumnos.

• MÓDULO II / FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Legislación.
- La formación desde la empresa alimentaria.
- Lo que tiene que saber el manipulador de alimentos sobre Seguridad Alimentaria.
- La comunicación como factor de calidad en el proceso enseñanza-aprendizaje.
- Habilidades formativas.
- Diseño y evaluación de casos prácticos en distintas empresas alimentarias.

Coordinadora: Maite San Francisco Rodríguez. Jefa de Sección de Registro de Empresas Alimentarias y Entidades de Formación en Salud Pública. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha: Del 26 al 30 de octubre de 2009.

• MÓDULO III / CONTROL DEL AGUA

- Legislación control de agua en la empresa alimentaria.
- Tratamientos en torres de refrigeración
- Legionela. Legislación y control

Coordinador: Javier Reinares Ortiz de Villajos. Técnico Superior de Salud Pública. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha: Del 2 al 6 de noviembre de 2009.

• MÓDULO IV / MANTENIMIENTO Y DISEÑO DE INSTALACIONES

- Plan de mantenimiento.
- Mantenimiento preventivo.
- Mantenimiento paliativo.

- Registros.
- Diseño de instalaciones

Coordinadora: Ana Pérez Fuentes. Jefa de Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo. Dirección General de Coordinación Territorial. Ayuntamiento de Madrid.

Fecha: Del 10 al 13 de noviembre de 2009.

- **MÓDULO V / LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

- Programa de limpieza y desinfección.
- Limpieza CIP
- Limpiezas OPC
- Formación y eliminación de biofilms.
- Limpieza de membranas, ultrafiltración y ósmosis inversa.
- Control de la limpieza y desinfección

Coordinador: José María Martínez García. Director de Calidad Grupo La Astorgana.

Fecha: Del 16 al 19 de noviembre de 2009.

- **MÓDULO VI / CONTROL DE PLAGAS**

- Plaguicidas. Clasificación. Generalidades y modo de acción. Toxicidad. Legislación.
- Transporte, almacenamiento, distribución y venta. Legislación.
- Formulaciones. Preparación. Equipos de aplicación.
- Plagas de roedores. Estudio de los roedores. Raticidas y raticidas. Desratización activa y pasiva. Medidas pasivas.
- Plagas de insectos y ácaros. Estudio de los mismos. Insecticidas y acaricidas. Métodos de lucha antivectorial en ambientes urbanos.
- Ejercicios prácticos.

Coordinadora: Consuelo de Garrastazu Díaz. Jefa de Sección de Registros de Salud Pública. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha: Del 23 al 30 de noviembre de 2009.

- **MÓDULO VII / SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ORIGEN**

- Control en explotaciones ganaderas.
- Control en explotaciones de acuicultura.
- Mercados centrales y lonjas.
- Productos transgénicos.
- Producción de alimentos y bienestar animal.

Coordinadora: Isabel Cid Romero. Directora de Calidad Grupo Zena.

Fecha: Del 1 al 4 de diciembre de 2009.

- **MÓDULO VIII / TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO**

- Definición y concepto.
- Trazabilidad ascendente.

- Trazabilidad descendente.
- Trazabilidad de proceso.
- Lote.
- Aplicación práctica.
- Legislación sobre etiquetado.

Coordinador: Enrique Jodra Trillo. Jefe de Servicio de Salud Pública del Área VIII. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha: Del 14 al 17 de diciembre de 2009.

- **MÓDULO IX / ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)**

- Introducción al sistema APPCC.
- Conocimientos esenciales.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Diseño de un plan APPCC.
- Implantación y mantenimiento de un sistema APPCC.

Coordinador: Micaela García Tejedor. Subdirectora General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha: Del 11 al 15 de enero de 2010.

- **MÓDULO X / RIESGOS LABORALES EN LA EMPRESA ALIMENTARIA**

- Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo.
- Riesgos generales y su prevención.
- Riesgos específicos y su prevención en el sector alimentario.
- Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos.
- Vigilancia de la salud. Primeros auxilios.

Coordinador: José Luis Iglesias Olmeda. Secretario del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

Colabora: Grupo SOLUZIONA (Unión FENOSA).

Fecha: Del 18 al 26 de enero de 2010.

- **MÓDULO XI / MEDIO AMBIENTE EN LA EMPRESA ALIMENTARIA**

- Contaminantes de la empresa alimentaria. Tipos de residuos. Gestión de los distintos tipos de residuos.
- Legislación nacional y autonómica en materia de vertidos empresariales aplicable a la empresa alimentaria: vertidos prohibidos y tolerados. Límites máximos de vertidos. Procedimiento de solicitud y autorización de vertido.
- Sistemas de tratamientos de aguas residuales: tratamientos físico-químicos y biológicos. Gestión de lodos. Mantenimiento del sistema.
- Casos reales de gestión de residuos en empresas alimentarias.
- Implantación de un Sistema de Gestión Medioambiental en la empresa alimentaria: Norma UNE-EN-ISO 14001:1996 y su integración en un Sistema de Gestión de Calidad basado en la Norma UNE-EN-ISO 9001:2000.

Coordinador: Alfredo Antón Sánchez-Guerrero. Técnico Superior de Salud Pública. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha: Del 1 al 4 de febrero de 2009.

- **MÓDULO XII / CALIDAD EN LA EMPRESA ALIMENTARIA**

- Evolución del concepto de calidad.
- Norma UNE-EN-ISO-9001:2008.
- Norma ISO 22000.
- Auditorías internas. Proceso de auditoría.
- Estándares del sector agroalimentario: BRC, IFS.
- Compatibilidad de los sistemas de gestión de calidad con los de autocontrol. ISO 15161.

Coordinador: Fernando Fúster Lorán. Jefe de Área del Observatorio de Alimentación, Medio Ambiente y Salud. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha: Del 8 al 12 de febrero de 2010.

- **MÓDULO XIII / CONTROL DE PATÓGENOS Y CONTAMINANTES EN LA EMPRESA ALIMENTARIA**

- Microorganismos indicadores.
- Patógenos emergentes.
- Parásitos.
- Métodos rápidos en microbiología.
- Toxicología alimentaria.
- Análisis físico-químico.

Coordinador: Lucas Domínguez Rodríguez. Catedrático de Sanidad Animal. Rosario Martín de Santos. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid.

Fecha: Del 15 al 18 de febrero de 2010.

- **MÓDULO XIV / NUTRICIÓN Y ALIMENTOS FUNCIONALES**

- Concepto de Nutrición.
- Principios nutricionales.
- Alimentos funcionales.
- Tecnología alimentaria y Nutrición.
- Etiquetado nutricional.
- Nuevos productos.
- Marketing alimentario.

Coordinador: Rocio Bardón Iglesias. Jefa de Sección de Programas Especiales y Alimentación. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha: Del 22 al 25 de febrero de 2010.

- **MÓDULO XV / VIDA ÚTIL EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- Aditivos. Definición. Concepto. Clasificación.
- Legislación.
- Bioconservadores.

- Legislación de materiales en contacto con los alimentos.
- Métodos de envasado: vacío, en atmósfera, "skin", etc.
- Maquinaria.
- Control de envasado.

Coordinador: José María Martínez García. Director de Calidad del Grupo La Astorgana.

Fecha: Del 1 al 4 de marzo de 2010.

- **MÓDULO XVI / TECNOLOGÍA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS**

- Características de los productos.
- Procesos tecnológicos.
- Control y rendimiento de la producción en la industria alimentaria.
- Sectores alimentarios: carne, pesca, fruta, pan, bebidas, leche y derivados, aceite, etc.

Coordinador: Lázaro López Jurado. Jefe de Servicio de Programas de Formación de la Escuela Nacional de Sanidad.

Fecha: Del 8 al 11 de marzo de 2010.

- **MÓDULO XVII / GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA**

- Dirección estratégica
- Gestión comercial y marketing empresarial
- Gestión de recursos humanos
- Dirección financiera y contabilidad

Coordinador: Fernando Asensio Rubio. Doctor en Veterinaria. Vocal del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

Colabora: ESIC (Escuela Superior de Gestión Comercial y Marketing)

Fecha: Del 15 al 18 de marzo de 2010.