



Curso online de Autoaprendizaje

SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los operadores de empresa alimentaria están obligados a diseñar, aplicar y mantener sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman y distribuyen.

El responsable de Seguridad Alimentaria en una empresa alimentaria, debe tener la cualificación profesional necesaria para la producción y puesta en el mercado de productos inocuos, garantizando así un producto seguro y de calidad al consumidor, debiendo ser capaz de implantar y mejorar un Sistema de Gestión Alimentaria en la empresa.

Este curso va dirigido a personal responsable de los Sistemas de Autocontrol y Calidad de la empresa así como a personal implicado en la seguridad y calidad alimentaria que realice actividades de implantación y desarrollo de Sistemas de Gestión de la Seguridad en las diferentes etapas de la cadena de producción y elaboración de alimentos.

OBJETIVOS

- Conocer las diversas normas y sistemas internacionales de gestión de la seguridad alimentaria en la empresa agroalimentaria.
- Aprender a diseñar un plan de gestión de la seguridad alimentaria mediante procedimientos de Prerrequisitos y Buenas Prácticas de Higiene y del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Ejemplos prácticos.
- Conocer modelos de planes APPCC y aprender a buscar bibliografía y modelos.
- Conocer y manejar los distintos Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Aprender la técnica de auditoría de un plan de autocontrol basado en el Sistema APPCC.

De esta manera, al finalizar el presente curso, el alumno estará capacitado para aplicar en cualquier organización agroalimentaria los conocimientos aprendidos.

DURACIÓN

20 horas

FECHAS

60 días desde la inscripción

PRECIOS

Precio para colegiados
30€

Precio para otros veterinarios
89 €

LUGAR

online

PONENTE: Jesús García López

Jesús García López es licenciado en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza (1980), y diplomado en Sanidad por la Escuela Nacional de Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo (1992).

Es funcionario del Cuerpo superior de Funcionarios de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (Veterinarios Administración Sanitaria). Presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Zaragoza y Ex Presidente de la Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria (AVESA). Profesor Asociado del Área de Nutrición y Bromatología de la Cátedra de Higiene e Inspección de Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. Profesor Máster Propio en Seguridad Alimentaria Aplicada a la Exportación de Alimentos de Origen Animal impartido por la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, y profesor colaborador en cursos organizados por distintos organismos e instituciones.

Ligado desde hace 35 años a la Administración Autonómica de Aragón, comenzó su andadura profesional en el año 1982 como veterinaria titular en Vivel del Río (Teruel), donde compatibilizó las labores de inspección y control dependiente de los Departamentos de Sanidad y Consumo y de Agricultura, además de ejercer como veterinario clínico en la comarca.

A partir del año 1991 y hasta el año 1998, ejerció como Inspector Veterinario Oficial en el matadero, sala de despiece e industria cárnica OMSA Alimentación "OSCAR MAYER" en Zaragoza.

Desde 1998 a 2014, ejerció de coordinador en la zona veterinaria de La Almunia de Doña Godina (Zaragoza).

En la actualidad trabaja en el Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental de la dirección General de Salud Pública del Gobierno de Aragón, como Técnico responsable de los programas de mataderos e industrias cárnicas, y del área de exportación de alimentos de origen animal.

Para Jesús García, la formación continuada es fundamental para el desarrollo de su labor profesional, y por ello, durante treinta y cinco años ha asistido a más de un centenar de cursos de especialización tanto en España como en el extranjero, y su experiencia acumulada durante estos años, le permite actuar de ponente y profesor en numerosos cursos, jornadas técnicas y congresos, además de colaborar en revistas a través de la publicación de artículos relacionados con la salud pública y la seguridad alimentaria, que es su verdadera pasión.

Curso online de Autoaprendizaje

SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONTENIDO

- ❖ **Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Marco de referencia.**
- ❖ **Desarrollo de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.**
- ❖ **Código Internacional de Prácticas recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Codex Alimentarius.**
- ❖ **Diseño y planificación de Planes de Prerrequisitos. Supervisión a través de la técnica de auditoría de Planes de Prerrequisitos y Buenas Prácticas Higiénicas. Ejemplos prácticos mediante preguntas y hallazgos reales en cada uno de los prerrequisitos a auditar.**
- ❖ **Elaboración de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.**
 - Directrices del Codex Alimentarius.
 - Requisitos normativos en la Unión Europea y en países terceros.
 - El análisis de peligros y la determinación de puntos críticos, modelos de árboles de decisión.
 - Determinación de límites críticos, procedimientos de vigilancia y medidas de vigilancia, medidas correctivas, componentes.
 - Verificación, validación. Documentación y registros.
 - Modelos de planes APPCC en diversos sectores.
 - Técnica de auditoría de un plan de autocontrol basado en el Sistema APPCC.
- ❖ **Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.**
 - British Retail Consortium (BRC v/-2015).
 - International food Standard (IFS ES v6-2014).
 - Normas ISO 22.000:2005 y FSSC 22000:2011.

Más información en:
Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid
C/ Maestro Ripoll, nº 8. 28006 Madrid
Tel. 91 411 20 33 Ext 0224
cursos@colvema.org
www.colvema.org