



Asesoría  
Técnica en  
Calidad y  
Seguridad  
Alimentaria

## CATALOGO DE CURSOS

En **ATCYSA** creemos que la formación es una potente herramienta para aumentar y adecuar el conocimiento y habilidades de todos los trabajadores de las empresas y organizaciones.

La formación es un instrumento para adaptarse a los cambios y a las exigencias cada vez mayores de clientes, consumidores y administraciones.

La formación es esencial para que las empresas ganen en seguridad y competitividad. Los trabajadores formados se adaptan mejor a los cambios, aumenta su motivación y responsabilidad, dando fortaleza a las organizaciones.

A través de este catálogo presentamos los cursos que desarrollamos a nivel presencial, semi-presencial y on-line.

El listado de cursos constituye un breve resumen del contenido de los mismos.

***“NUNCA CONSIDERES EL ESTUDIO COMO UNA OBLIGACIÓN,  
SINO COMO UNA OPORTUNIDAD PARA PENETRAR EN EL BELLO  
Y MARAVILLOSO MUNDO DEL SABER”***

***(ALBERT EINSTEIN)***

# ÍNDICE DE LOS CURSOS

Sistema APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).....	1
Sistema APPCC enfocado a normas IFS / BRC.....	2
Normas certificables en seguridad alimentaria IFS / BRC / ISO 2200.....	3
Norma IFS v.6.....	4
Norma BRC v.6.....	5
Norma ISO 22000.....	6
GlobalG.A.P.....	7
Sistema de gestión trazabilidad.....	8
Norma ISO 9001:2008.....	9
Auditorías Internas según Norma ISO 9001: 2008.....	10
Gestión alérgenos y contaminantes.....	11
Higiene y manipulación de alimentos.....	12
Food Defense.....	13
Food Defense para empleados.....	14

## SISTEMA APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS)

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) es la principal plataforma para la legislación internacional y las buenas prácticas de fabricación en todos los sectores de la industria alimentaria. El análisis de riesgos y puntos críticos de control es también el componente clave de muchas normas de cumplimiento certificado y se reconoce como elemento principal del comercio internacional de productos alimentarios.

### Ventajas destacadas

Existen claras ventajas relacionadas con el análisis de riesgos y puntos críticos de control.

- Permite demostrar el compromiso con la inocuidad de los alimentos.
- Transmite un grado de confianza exigido por los consumidores, minoristas y compradores del sector alimentario.
- Proporciona a los compradores, consumidores, organismos gubernamentales y cámaras de comercio una garantía justificada de que se han implementado sistemas de control para asegurar la producción segura de los alimentos.
- Se basa en las normas y directrices del Codex Alimentarius, reconocido internacionalmente.
- Las evaluaciones periódicas ayudan a supervisar continuamente el sistema de seguridad alimentaria.

### Su contenido ofrece:

- Adquirir los conocimientos necesarios para la implantación del sistema APPCC en la empresa.
- Desarrollo de prerrequisitos necesarios para establecer un sistema de autocontrol eficaz.
- Aprender a realizar un análisis de peligros de todas las etapas del proceso, establecer medidas preventivas.
- Detectar los puntos de control críticos y desarrollar la gestión de los mismos.

**Duración curso presencial:** 16 horas

### Dirigido a:

Estudiantes de último ciclo de ramas afines

Diplomados, licenciados y graduados en ramas afines

Profesionales de Industrias Agroalimentarias (Mandos intermedios, Responsables de Calidad y Producción).

## SISTEMA APPCC ENFOCADO A NORMAS IFS/BRC

### ¿Qué son BRC e IFS?

Estas normas de calidad y seguridad alimentaria son publicadas por grupos de distribución alimentaria. Cualquier empresa que quiera suministrar sus productos de alimentación a dichos distribuidores tienen que cumplir estas normas. Los distribuidores exigen que una tercera parte independiente apruebe el sistema de calidad y seguridad alimentaria de sus proveedores.

#### ➤ ¿Cuáles son sus ventajas principales?

- Acceso a los mercados de la alimentación
- Relaciones más sólidas con los distribuidores.
- Mayor transparencia.
- Mayor confianza para los consumidores.
- Producción racional.
- Minimización de los principales riesgos alimentarios.
- Control eficaz de los procesos internos y minimización del riesgo de error.
- Demuestra que se tiene enfoque proactivo de la seguridad alimentaria.
- Enfoque sobre los principales retos para la empresa

### OBJETIVOS

Aportar la capacidad y las herramientas para el desarrollo del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico dando cumplimiento a los requisitos de los protocolos BRC vs6, IFS vs6.

Revisar de forma práctica todos los requisitos de las normas donde es necesario aplicar un análisis de peligros. Con este curso los alumnos serán capaces de conocer las cláusulas de las normas que hacen referencia al sistema APPCC con el fin de evitar no conformidades mayores por una mala gestión de este sistema.

**Duración curso presencial:** 16 horas

#### Dirigido a:

Estudiantes de último ciclo de ramas afines, diplomados, licenciados y graduados en ramas afines

Profesionales de Industrias Agroalimentarias (Mandos intermedios, Responsables de Calidad y Producción).

## NORMAS CERTIFICABLES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA IFS/BRC/ISO 22000

Las **Normas IFS** ayudan a cumplir todos los requisitos legales de los productos alimenticios y no alimenticios y ponen a su disposición normas únicas y transparentes para los fabricantes y los proveedores de servicio, así como una respuesta concreta y concisa a las altas expectativas de los clientes en materia de seguridad y de calidad.

La **Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC** tiene por objeto especificar los criterios de seguridad, calidad y funcionamiento en organizaciones dedicadas a la fabricación de alimentos suministrados como productos alimentarios con marca del minorista, productos alimentarios de marca y productos alimentarios o ingredientes destinados a empresas de servicios alimentarios, empresas de catering y fabricantes del sector alimentario, con la finalidad de garantizar que dichas empresas asumen sus obligaciones en materia de cumplimiento de la legislación y protección del consumidor. La Norma no será aplicable a las actividades relativas a la venta al por mayor, importación, distribución o almacenamiento que no estén bajo el control directo de la empresa.

La ISO 22000 es la **primera norma de gestión de seguridad alimentaria de consenso internacional**, elaborado en el seno de la **International Standardization Organization (ISO)** (organización que engloba una red de entidades de estandarización, que representan a **148 países**)

Su título completo es: **“Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos: Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria”**.

- Con este curso, los alumnos serán capaces de:
- Adquirir los conocimientos teóricos de cada una de las Normas.
- Conocer los beneficios de la implantación de cada una de ellas.
- Conocer el proceso de certificación.

**Duración:** 6 horas.

**Dirigido a:**

Estudiantes de último ciclo de ramas afines.

Diplomados, licenciados y graduados en ramas afines.

Profesionales de Industrias Agroalimentarias.

## NORMAS IFS V.6

Las normas IFS ayudan a cumplir todos los requisitos legales de los productos alimenticios y no alimenticios y ponen a su disposición normas únicas y transparentes para los fabricantes y los proveedores de servicio, así como una respuesta concreta y concisa a las altas expectativas de los clientes en materia de seguridad y de calidad.

### **Con este curso, los alumnos serán capaces de:**

- Adquirir los conocimientos teóricos del estándar necesario para comprender los procesos de certificación y auditoría.
- Conocimiento práctico sobre implantación de la norma.
- Simulación de situaciones prácticas.

**Duración presencial:** 16 horas.

### **Dirigido a:**

Estudiantes de último ciclo de ramas afines

Diplomados, licenciados y graduados en ramas afines

Profesionales de Industrias Agroalimentarias (Mandos intermedios, Responsables de Calidad y Producción).

## NORMA BRC V.6

La Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC tiene por objeto especificar los criterios de seguridad, calidad y funcionamiento en organizaciones dedicadas a la fabricación de alimentos suministrados como productos alimentarios con marca del minorista, productos alimentarios de marca y productos alimentarios o ingredientes destinados a empresas de servicios alimentarios, empresas de catering y fabricantes del sector alimentario, con la finalidad de garantizar que dichas empresas asumen sus obligaciones en materia de cumplimiento de la legislación y protección del consumidor.

La Norma es publicada por BRC (Asociación de comercio para minoristas del Reino Unido) para las empresas fabricantes de productos alimentarios que suministran productos con marca propia en el mercado minorista del Reino Unido.

- Con la realización de este curso, los alumnos serán capaces de:
- Adquirir los conocimientos teóricos del estándar necesario para comprender los procesos de certificación y auditoría.
- Conocimiento práctico sobre implantación de la norma.
- Simulación de situaciones prácticas.

**Duración presencial: 16 horas.**

**Dirigido a:**

Estudiantes de último ciclo de ramas afines

Diplomados, licenciados y graduados en ramas afines

Profesionales de Industrias Agroalimentarias (Mandos intermedios, Responsables de calidad y producción).

## NORMA ISO 22000

Esta es la primera norma de gestión de seguridad alimentaria de consenso internacional, elaborado en el seno de la **International Standardization Organization (ISO)** (organización que engloba una red de entidades de estandarización, que representan a 148 países).

Es una norma voluntaria, con el objeto de satisfacer una demanda del mercado para aquellas empresas de marca propia que quieren expandir su negocio y ventas ofreciendo una garantía de seguridad alimentaria certificada.

Esta norma fue aprobada y publicada en septiembre de 2005. Elaborada por expertos y con el consenso entre otras organizaciones de referencia internacional para el sector alimentario.

**Esta norma es de aplicación a todo tipo de organizaciones y empresas que intervienen en la cadena alimentaria**

- Con la realización de este curso, los alumnos serán capaces de:
- Adquirir los conocimientos teóricos del estándar necesario para comprender los procesos de certificación y auditoría.
- Conocimiento práctico sobre implantación de la norma.
- Simulación de situaciones prácticas.

**Duración presencial:** 16 horas.

**Dirigido a:**

Estudiantes de último ciclo de ramas afines

Diplomados, licenciados y graduados en ramas afines.

Profesionales de Industrias Agroalimentarias (Mandos intermedios, Responsables de Calidad y Producción).



## GLOBALG.A.P

**GlobalG.A.P.**, originariamente **Eurepgap**, nace de un organismo privado que establece normas voluntarias a través de las cuales se pueden certificar productos agrícolas.

**GlobalG.A.P.** es una norma que abarca todo el proceso de producción del producto certificado y todas las actividades agropecuarias subsiguientes, hasta el momento en que el producto es retirado de la explotación. Asimismo, define los elementos para unas buenas prácticas agrícolas (BPA).

El objetivo de **GlobalG.A.P.** es establecer una norma única de **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**, aplicable a diferentes productos, capaz de abarcar la globalidad de la producción agrícola reduciendo los riesgos de dicha producción y aportando una herramienta para verificar objetivamente la mejor práctica de una manera sistemática y consistente.

Con la realización de este curso, los alumnos serán capaces de:

- Adquirir los conocimientos teóricos del estándar necesario para comprender los procesos de certificación y auditoría.
- Conocimiento práctico sobre implantación de la norma.
- Simulación de situaciones prácticas.

**Duración presencial: 16 horas.**

**Dirigido a:**

Estudiantes de último ciclo de ramas afines

Diplomados, licenciados y graduados en ramas afines

Profesionales de Industrias Agroalimentarias y Sector primario (Directores, Mandos intermedios, Responsables de Calidad y Producción).

## SISTEMA DE GESTION TRAZABILIDAD

Según el Codex Alimentarius, “*Trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución*”.

Este concepto lleva inherente la necesidad de poder identificar cualquier producto dentro de la empresa, desde la adquisición de las materias primas o mercancías de entrada, a lo largo de las actividades de producción, transformación y/o distribución que desarrolle, hasta el momento en que el operador realice su entrega al siguiente eslabón en la cadena.

Seguir el rastro de los alimentos desde sus orígenes hasta su consumo, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución ayuda a encontrar posibles puntos frágiles que vulneran la seguridad en el consumo.

La finalidad de la trazabilidad es mejorar la eficacia del sistema de control de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. De esta manera, si aparece un problema, se dispone de la información necesaria para proceder a su localización dentro de la cadena alimentaria, identificar las causas, adoptar las medidas correctoras y, si es necesario, retirar la partida del mercado.

Con la realización de este curso, los alumnos serán capaces de adquirir los conocimientos teóricos para la implantación y gestión del sistema de trazabilidad en la empresa.

**Duración presencial: 6 horas.**

**Dirigido a:**

Estudiantes de último ciclo de ramas afines.

Diplomados, licenciados y graduados en ramas afines.

Profesionales de Industrias Agroalimentarias (Mandos intermedios, Responsables de Calidad y Producción).

## NORMA ISO 9001: 2008

La **ISO 9001:2008** es una norma internacional que se aplica a los Sistemas de Gestión de la Calidad (SGC) y que se centra en todos los elementos de administración de calidad con los que una empresa debe contar para tener un sistema efectivo que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos o servicios.

Los clientes se inclinan por los proveedores que cuentan con esta acreditación porque de este modo se aseguran de que la empresa seleccionada disponga de un buen sistema de gestión de calidad (SGC). Esta acreditación demuestra que la organización está reconocida por más de 640.000 empresas en todo el mundo.

### **Con la realización de este curso, los alumnos serán capaces de:**

- Adquirir los conocimientos teóricos del estándar necesario para comprender los procesos de certificación y auditoría.
- Valorar y defender la importancia de la calidad en la gestión de las organizaciones.
- Interpretar la norma ISO 9001 y planificar y coordinar la implantación de un sistema de gestión de calidad.
- Diseñar y documentar un sistema de gestión de calidad, basándose en la norma ISO 9001, incorporando la filosofía de la gestión basada en procesos.

**Duración presencial: 16 horas.**

### **Dirigido a:**

Dirigido a cualquier tipo de trabajador, trabajadores de recursos humanos, mandos intermedios, directivos de Pymes, y en general cualquier persona interesada en desarrollar sus conocimientos sobre calidad.

## AUDITORIAS INTERNAS SEGÚN NORMA ISO 9001: 2008

Las auditorías internas (apartado 8.2.2. de ISO 9001:2008) son una herramienta básica de la etapa de verificación de los ciclos de mejora continua (**Planificar – Hacer – Verificar – Actuar**). Una vez planificados todos los procesos del sistema y realizadas las tareas asociadas, es necesaria la comprobación del cumplimiento de los requisitos planteados mediante la realización de una auditoría interna.

La auditoría interna es un proceso mediante el cual se conoce en qué medida se cumplen los requisitos de la misma. En el entorno de **ISO 9001:2008** existen tres tipos de requisitos a tener en cuenta: legales, propios de la norma ISO 9001:2008 y los definidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad.

### Con la realización de este curso, los alumnos serán capaces de:

- Conocer los principios en los que se basa la Gestión de la Calidad.
- Identificar los requisitos establecidos por la Norma ISO 9001:2008.
- Conocer las claves para la implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad aplicando los requisitos de la Norma ISO 9001:2008.
- Participar en la implantación y gestión de un Sistema de Gestión de la Calidad conforme a ISO 9001:2008.
- Realizar auditorías de Sistemas de Gestión de Calidad en empresas de cualquier sector, siguiendo para ello las pautas de la Norma de auditoría **ISO 19011:2012**.
- Aplicar los conocimientos sobre auditorías de calidad en cualquier organización para verificar el cumplimiento de su Sistema de Gestión.
- Poder asumir responsabilidades en cualquier etapa del proceso de auditoría.
- Conocer las funciones y competencias que debe tener un auditor tanto en auditorías internas como en auditorías de certificación.
- Conocer el proceso de certificación de una organización.
- Reconocer las características y problemas más habituales en la consecución de la certificación de calidad.

**Duración presencial: 10 horas.**

### Dirigido a:

A todas aquellas personas interesadas en poder llevar a cabo Auditorías de Sistemas de Gestión de la Calidad en base a la **Norma ISO 9001:2008**.

## GESTION DE ALERGENOS Y CONTAMINANTES

Las alergias e intolerancias alimentarias, constituyen un problema emergente de salud pública, habiéndose registrado en los últimos años un aumento alarmante en la incidencia de estas patologías. Dado que actualmente no existe una cura para las alergias, la única manera eficaz de prevenirlas es eliminar de la dieta de las personas sensibles los componentes que desencadenan los efectos adversos, realizando lo que se denomina una dieta de exclusión. Para ello, es de fundamental importancia que los consumidores dispongan de toda la información necesaria sobre la composición de los alimentos que van a consumir, para poder realizar una elección adecuada de acuerdo a sus necesidades.

Es importante, en primer lugar, tener en claro que todos los esfuerzos volcados para una gestión adecuada de alérgenos por parte de la industria, así como el establecimiento de reglamentaciones y controles por parte de las autoridades competentes, deberían estar dirigidos al logro de dos objetivos principales:

- Minimizar el riesgo de episodios de alergias en personas sensibles.
- Maximizar las posibilidades de elección de alimentos nutritivos por parte de consumidores alérgicos.

### **Con este curso, se pretende:**

- Dar a conocer cuáles son los alérgenos, contaminantes y OGM's más comunes en la industria agroalimentaria.
- Capacitar al alumno para la gestión de los alérgenos, contaminantes y OGM's de los productos elaborados.
- Dar a conocer la legislación aplicable a cada uno de ellos.
- Aportar claves e ideas para la gestión eficaz de los alérgenos, contaminantes y OGM's.
- Capacitar al alumno para la realización de planes de control de alérgenos, contaminantes y OGM's de los productos elaborados en la industria agroalimentaria.

### **Duración presencial: 6 horas.**

**Dirigido a:** Estudiantes de último ciclo de ramas afines. Diplomados, licenciados y graduados en ramas afines. Profesionales de Industrias Agroalimentarias (Mandos intermedios, Responsables de Calidad y Producción). A personal técnico involucrado en la gestión de alérgenos, contaminantes y OGM's y en la realización de la documentación de los productos elaborados.

## HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Todas las personas que manipulen los alimentos deben tener entrenamiento en **Manipulación Higiénica de Alimentos**, es una de las maneras más efectivas de asegurar la inocuidad de los alimentos que se elaboran y venden.

**Con la realización de este curso, se pretende que los alumnos sean capaces de:**

- Conocer las fuentes de contaminación microbiológica de los alimentos, los diferentes microorganismos y sus condiciones de crecimiento.
- Asociar la contaminación microbiológica derivada de una incorrecta manipulación del alimento con sus consecuencias en términos de salud (enfermedades transmitidas por alimentos).
- Conocer las diferentes enfermedades de transmisión alimentaria.
- Conocer los diversos sistemas de conservación de los alimentos y cómo deben manipularse.
- Reconocer las condiciones óptimas en la higiene del personal, instalaciones y útiles de trabajo.
- Conocer los principios básicos del sistema de autocontrol APPCC y de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Valorar las buenas prácticas de manipulación e higiene como un factor positivo para garantizar la seguridad alimentaria.
- Asumir la responsabilidad que entraña la manipulación de alimentos como actividad que puede suponer un riesgo para la salud de los consumidores.
- Tomar conciencia de la importancia de la formación en manipulación de alimentos y de la necesidad de realizar un reciclaje continuo.

**Duración presencial 3 horas. Dirigido a:** Profesionales en contacto directo con los alimentos durante su elaboración. Personas en contacto con los alimentos durante su proceso de fabricación y transformación.

Personal en contacto con los alimentos en su proceso de envasado.

Personas encargadas del transporte, distribución y suministro de los alimentos.

Personas encargadas del almacenaje de los alimentos que se reciben en un establecimiento.

Profesionales en contacto con alimentos en procesos de venta o servicio de los mismos.

## FOOD DEFENSE

Con este curso, se pretende formar a los alumnos aportando las herramientas necesarias para la realización de una evaluación de defensa alimentaria así como desarrollar e implantar un plan de defensa alimentaria cumpliendo los requisitos de normas como IFS o BRC.

**Duración presencial: 6 horas.**

**Dirigido a:**

Estudiantes de último ciclo de ramas afines

Diplomados, licenciados y graduados en ramas afines

A aquellas personas que sean miembros del equipo de defensa alimentaria en las industrias o empresas de almacenamiento y/o transporte.

Profesionales de Industrias Agroalimentarias (Directores, Mandos intermedios, Responsables de Calidad y Producción).

## FOOD DEFENSE PARA EMPLEADOS

Curso destinado a formar a las personas que trabajan en las industrias alimentarias sobre la importancia de mantener la alerta sobre los riesgos potenciales en cuanto a defensa alimentaria, los aspectos a vigilar y los controles a realizar.

**Duración presencial: 3 horas.**

**Dirigido a:**

A operarios o personal de empresas alimentarias que tengan implantado o estén en proceso de implantación de un sistema de food defense – defensa alimentaria en sus instalaciones.