

MÓDULOS Y CONTENIDOS

CONFERENCIA INAUGURAL

16 de octubre de 2008 a las 17 horas.

José Ignacio Arranz

Director Ejecutivo. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

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 20 al 24 de octubre de 2008.

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 Manipuladores de Alimentos. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha:

Del 27 al 31 de octubre de 2008.

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. Instituto de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha:

Del 3 al 7 de noviembre de 2008.

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 2008.

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 17 al 20 de noviembre de 2008.

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 ratonicidas. 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 Garrastazu Díaz.

Jefa de Sección de Registros de Salud Pública. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha:

Del 24 de noviembre de 2008 al 1 de diciembre 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 9 al 12 de diciembre de 2008.

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. Instituto de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha:

Del 15 al 18 de diciembre de 2008.

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. Instituto de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha:

Del 12 al 16 de enero de 2009.

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 19 al 27 de enero de 2009.

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. Instituto de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha:

Del 2 al 5 de febrero de 2009.

MÓDULO XII

CALIDAD EN LA EMPRESA ALIMENTARIA

- Evolución del concepto de calidad.
- Norma UNE-EN-ISO-9001:2000.
- 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. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha:

Del 9 al 13 de febrero de 2009.

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 16 al 19 de febrero de 2009.

MÓDULO XIV

NUTRICIÓN Y ALIMENTOS FUNCIONALES

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

Coordinador:

Rocío Bardón Iglesias.

Técnico Superior de Salud Pública. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Fecha:

Del 23 al 26 de febrero de 2009.

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 9 al 12 de marzo de 2009.

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 16 al 19 de marzo de 2009.

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 2 al 5 de marzo de 2009.