

Curso de Calidad y Seguridad Agroalimentaria (8ª Edición)



Modalidad
Semi-presencial



Del 11/05/2011
al 17/06/2011



100 horas



PDF
Curso



Información
de Matrícula



380€

DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS

Dentro del área agroalimentaria se ha detectado una gran demanda de sistemas de calidad agroalimentaria en empresas del sector, y es por ello que la FUE-UJI en colaboración con ATISAE organizan la 8ª edición del Curso de Calidad Agroalimentaria", tanto para profesionales como para estudiantes, para dar a conocer los diversos sistemas de calidad agroalimentaria así como las exigencias legales que afectan a las empresas de este sector.

Con este curso también se consigue facilitar a los alumnos de salidas profesionales en diversos sectores como puedan ser en cooperativas, en industrias cárnicas, pesqueras, empresas de catering, residencias, comedores, hoteles, hostelería, o en cualquier industria o empresa que manipula, distribuye o comercializa alimentos.

Los asistentes al curso tendrán la oportunidad de obtener 4 diplomas, dos de los cuales son novedad esta edición; Manipulador de alimentos: Especialidad Hortofrutícola y Manipulador de alimentos: Especialidad Hostelería, además del doble diploma por superación con éxito del curso (asistencia mínima: 80% de las horas presenciales) .

Posibilidad de realizar prácticas libres en empresas (más info. al inicio del curso).

Directora: Eva Mª Vilaroig Moya (Ing. Industrial - Delegada ATISAE Castellón)

Duración: Curso semipresencial 100 horas (40 horas presenciales)

Fechas: 11, 13, 18 y 20 de mayo, 8, 10, 15 y 17 de junio de 2011

Horario: 09:00 a 14:00

4 Diplomas:

1 ATISAE + 1 FUE (realización satisfactoria del curso tras superar las pruebas de evaluación)

1 ATISAE: Manipulador de alimentos: Especialidad Hortofrutícola (**Novedad**)

1 ATISAE: Manipulador de alimentos: Especialidad Hostelería (**Novedad**)

Convalidable por 2 créditos de libre configuración para todas las titulaciones de la Universitat Jaume I

PROGRAMA

1. Introducción a los sistemas de calidad aplicados al sector Hortofrutícola.
2. Norma ISO 9001. Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos.
3. Reglamento GLOBAL-GAP (versión 3.0-1_2 julio 2007)
 - Introducción al reglamento general y antecedentes
 - Organización y estructura del GLOBAL- GAP
 - Puntos de control y criterios de cumplimiento sub-ámbito frutas y hortalizas.
 - Certificación GLOBAL- GAP
4. Protocolo IFS (5ª revisión-agosto 2007)
 - Introducción y antecedentes: conceptos y objetivos
 - Categorías de productos
 - Puntos y grado de cumplimiento
 - Fases y tipología de auditoria.
5. Protocolo BRC.
 - Introducción: Protocolo BRC para productos agroalimentarios
 - Puntos y grados de cumplimiento del protocolo BRC.
 - Fases y tipología de auditoría
6. Programa de prerrequisitos y conceptos del APPCC
 - Conceptos básicos
 - Legislación Aplicable: Real decreto 2207/95 y Reglamento (ce) 852/2004.
 - Requisitos previos para la aplicación del sistema APPCC. Principios generales de higiene
 - Fases de aplicación del APPCC
7. Trazabilidad en el sector agroalimentario.
 - Conceptos básicos
 - Situación Legislativa: Reglamento (CE) 178/2002
 - Responsabilidades
 - Importancia del sistema
 - Fases para la implantación del sistema
 - Tecnologías aplicadas en trazabilidad
8. Introducción a la norma ISO 22.000: 2005. sistemas de gestión de la inocuidad.
9. Introducción a la norma ISO 22.005: 2007. sistema de gestión de la trazabilidad.
10. Capacitación manipuladores de alimentos. Especialidad Hostelería
 - Introducción
 - Conceptos generales de higiene
 - Toxiinfecciones alimentarias
 - Alimentos sensibles
 - Los alimentos y su manipulación
 - o recepción de materias primas
 - o conservación o almacenamiento
 - o almacenamiento no refrigerado
 - o almacenamiento en refrigeración o congelación.
 - o envasado
 - o etiquetado
 - o transporte
 - o distribución y venta
 - Instalaciones, maquinaria y utensilios
 - Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
 - Higiene del manipulador de alimentos
 - Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico
 - Condiciones específicas de manipulación en restauración colectiva
 - o elaboración
 - o exposición y servicio
 - o limpieza
11. Capacitación Manipuladores de alimentos. Especialidad Hortofrutícola.
 - Responsabilidad de la empresa y manipuladores en la prevención de enfermedades alimentarias.
 - Concepto de Higiene Alimentaria.
 - Origen y tipos de contaminación de los alimentos.

- Microorganismos causantes de enfermedades: gérmenes.
 - Toxiinfecciones alimentarias.
 - Tratamientos de conservación.
 - Aspectos a considerar en los manipuladores.
 - Introducción al APPCC: Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad.
 - Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.
 - Condiciones generales de higiene de las instalaciones, máquinas y útiles de trabajo.
 - Plan de Limpieza, Desinfección, Desinfección y desratización.
12. Casos prácticos
13. Conclusiones

DOCUMENTACIÓN QUE HAY QUE APORTAR:

- 2 fotocopias del DNI (alumnos extranjeros, NIE o pasaporte).
- Estudiantes UJI: copia de la matricula del curso académico 2010/2011
- Socios SAUJI*: documento acreditativo
- Personas en situación de desempleo: documento acreditativo
- Justificante del ingreso de las tasas del curso, en la cuenta que se indica a continuación.

Nº de cuenta: 2100-4236-14-2200003795 (Entidad: La Caixa)

*¿Cómo ser socio SAUJI? Pincha el siguiente enlace:
<http://www.uji.es/ES/serveis/sauji/info/ins.html?url=/CA/serveis/sauji/info/ins.html>

IMPORTE MATRÍCULA

Ordinaria: 560 €
Estudiantes UJI, Socios de SAUJI y Personas en situación de desempleo: 380€

ESTE CURSO ES BONIFICABLE HASTA EL 100% A TRAVÉS DE LA FUNDACIÓN TRIPARTITA

Desde la FUE-UJI actuamos como Entidad Organizadora, esto es, les gestionamos de forma gratuita toda la documentación ante la **Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo (FTFE)** para que puedan bonificarse de los cursos de formación que se realiza en nuestro centro.

- Para poder acceder a las ayudas para formación se deben cumplir esencialmente los siguientes requisitos:
- 1.- El participante debe ser trabajador por cuenta ajena, (no autónomos ni administraciones públicas)
 - 2.- La formación debe ser pagada por la empresa
 - 3.- La empresa debe tener ubicación en el territorio español

Toda empresa dispone cada año de un crédito para gastar en formación. Para calcular dicho crédito hay que considerar dos factores:

- 1.- Plantilla media del año anterior
- 2.- Importe (total) de las bases de cotización por contingencias profesionales pagadas por la empresa en el año anterior.

A partir de ahí y en función del número de trabajadores en plantilla se aplicará un porcentaje de bonificación.

El coste máximo bonificable de cada curso dependerá del número de participantes, la modalidad y duración del curso.

Si tienen pensado realizar algún curso de los que ofrecemos en el catálogo de la **FUE-UJI** y quieren bonificarse, es necesario que cumplimenten toda la documentación adjunta y nos la hagan llegar 10 días antes del inicio del curso, ya que, una vez iniciado no será posible aplicar la bonificación.

NOTA:
Es importante leer toda la documentación.
Es imprescindible cumplimentar y firmar debidamente toda la documentación.
Finalizado el curso y tramitado su expediente ante el aplicativo de la Fundación Tripartita, deberá esperar a que se les comunique el importe a bonificar y en el TC de qué mes.

Documentación para descargar necesaria:

- 1. [\[Procedimiento para la bonificación\]](#)
- 2. [\[Anexo de Adhesión al Convenio\]](#)
- 3. [\[Comunicación a la RLTI\]](#)
- 4. [\[Ficha empresa\]](#)
- 5. [\[Ficha participante\]](#)

Patronos

empresas y entidades

Contacta con nosotros

te ayudamos a encontrar lo que necesitas

Silvia Membrilla

Teléfono: 964 38 72 09

formacion@fue.uji.es

Andrea Navarro

Teléfono: 964 38 72 12

formacion@fue.uji.es

Reyes Riera

Teléfono: 964 38 72 10

formacion@fue.uji.es

+34 964 38 72 22

Fundación Universitat Jaume I - Empresa, Campus Riu Sec.
Edif. Escuela de Doctorado y Consejo Social, s/n
12071 Castellón de la Plana, España

Accesos	Más visitadas	Otras webs de la Fundación	Aviso legal
Inicio	Cursos FUE-UJI	elfue.com	Portal de Transparencia
La Fundación	Oferta de prácticas extracurriculares	EuroFUE-UJI	
I + D + I	Oferta de becas para titulados	InnovaUJI	
Formación	Proyectos Europeos e Internacionales EuroFUE-UJI		
Jornadas	Próximas Jornadas, Seminarios y Congresos		
Prácticas			
Becas para titulados			
EuroFUE-UJI			

Fundación Universitat Jaume I - Empresa de la Comunitat Valenciana M.P. CIF: G-12366993