

CALIDAD Y SEGURIDAD AGROALIMENTARIA

ideados
FORMACIÓN





QUIENES SOMOS

IDEADOS Formación nace de la experiencia y la ilusión de un equipo de profesionales con más de una década de experiencia en el sector de la formación.

Como entidad dentro del sector de la formación orientada a empresas e instituciones, posee una amplia trayectoria en la formación de profesionales, operarios y técnicos del campo de la **Calidad y Seguridad Agroalimentaria** con la tecnología más avanzada y con un equipo profesional altamente cualificado.

Índice de Contenidos

- Quienes Somos
- ¿Por qué elegir IDEADOS Formación?
- Beneficios que aporta elegir un sistema de seguridad alimentaria
- Programas formativos destacados
- Expertos en contenidos y formación E-learning



¿POR QUÉ ELEGIR IDEADOS FORMACIÓN?

Nuestra experiencia en este sector puede ayudar a todas las empresas implicadas en la cadena de suministro alimentario a alcanzar los más altos niveles de cumplimiento en calidad, seguridad e higiene, y medio ambiente. Nuestro equipo docente desarrolla su labor profesional en la industria alimentaria, por lo que están mejor capacitados para entender y valorar los procesos de las empresas, prestando un servicio adaptado a sus necesidades.

La demanda de seguridad alimentaria es cada día mayor, los consumidores y las autoridades exigen cada vez más que los alimentos que consumimos ofrezcan unos altos niveles de calidad y seguridad. Si hay algún problema, es necesario identificar sus causas rápidamente y solucionarlo de forma inminente.

Normalmente las demandas se suelen dirigir en primer lugar al comercio minorista, aunque la responsabilidad alcanza a toda la cadena productiva, desde los productores de alimentos, los proveedores de materias primas y los transportistas.

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.



BENEFICIOS QUE APORTA UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Mayor protección de los empleados, clientes y consumidores, la marca de la empresa, los activos y la seguridad de la misma.
- Aporta ayudas para evitar crisis y su gestión. Aumenta la eficacia de la comunicación de riesgos, asegurando una respuesta eficaz ante cualquier amenaza de un ataque o ante un ataque real.
- Aumenta la confianza del cliente y la percepción pública de la empresa y una mayor rentabilidad. Una empresa con un Plan de Defensa indica un mayor compromiso con la seguridad de sus productos.
- Productos más seguros, con mejor calidad y mayor control. Lo que permite hacer un seguimiento de sucesos o la realización de un histórico.

MOTIVOS PARA CONFIAR



EXPERIENCIA

Más de una década innovando en formación



PRESENCIA NACIONAL

Servicios en todo el territorio nacional



CAPITAL HUMANO

Plantilla de profesionales jóvenes y con entusiasmo



CALIDAD

Servicios con calidad garantizada



SERVICIOS INTEGRALES

Soluciones integrales para cualquier necesidad



METODOLOGÍA DE IMPARTICIÓN

1

MODALIDAD "PRESENCIAL" EN LAS INSTALACIONES DEL CLIENTE

La metodología presencial o de telepresencia continúa siendo la más demandada de los programas en seguridad alimentaria desarrollados dentro del entorno profesional.



2

MODALIDAD "AULA VIRTUAL" A TRAVÉS DE SESIONES EN DIRECTO POR VIDEOCONFERENCIA





PROGRAMAS FORMATIVOS DESTACADOS



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- » Adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos.
- » Concienciarse sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- » Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- » Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- » Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- » Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- » Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.



4 horas

FORMACIÓN EN APPCC PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- » Identificar y/o profundizar en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
- » Conocer las posibilidades de implantar APPCC COMPLETO O SIMPLE.
- » Profundizar en los pre-requisitos, planes pre-requisitos operativos y su implementación.



4 horas

TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- » Conocer los aspectos generales de la Trazabilidad, su importancia en la Seguridad Alimentaria.
- » Conocer la legislación que la regula, las responsabilidades de cada una de las partes implicadas, la relación de la trazabilidad con el sistema APPCC y la legislación sobre identificación y etiquetado.
- » Conocer cómo puede realizarse el control de la trazabilidad dentro del sistema de autocontrol de la propia empresa, así como y de las dentro del control oficial auditorías
- » Conocer el diseño de la verificación y de la validación de un sistema de trazabilidad en una industria alimentaria.



4 horas





REQUISITOS LEGALES DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- » Identificar la legislación que afecta al etiquetado de productos alimenticios.
- » Conocer la información alimentaria obligatoria que se debe incluir.
- » Adquirir herramientas para elaboración y/o control de etiquetas de productos alimenticios, de acuerdo con la legislación vigente.

 8 horas

GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIA

- » Identificar y gestionar los agentes que pueden poner en peligro la cadena alimentaria, llevando a cabo de forma eficiente su gestión y comunicación.
- » Entender la diferencia que existe entre una crisis y una alerta alimentaria, su gestión, comunicación y la toma coordinada de decisiones en ambas situaciones.
- » Revisar los fundamentos de la legislación alimentaria existente y conocer su alcance.

 4 horas

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

- » Conocer y reconocer las reacciones alérgicas e intolerancias alimentarias.
- » Asociar los alérgenos alimentarios a las materias primas de las que proceden.
- » Conocer los principales elementos para el control de alérgenos en la industria alimentaria.
- » Aplicar los procesos de limpieza y los métodos analíticos que conllevan a su validación.
- » Conocer el marco legislativo.



4 horas

CURSO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

- » Conocer las características físicas, químicas y biológicas del alimento.
- » Identificar los peligros de una mala manipulación.
- » Cumplir con los requisitos higiénicos sanitarios.



3 horas





FOOD DEFENSE

- » Adquirir conocimientos sobre Food Defense.
- » Comprender los objetivos de Food Defense, la diferencia con la seguridad alimentaria y su inclusión en estándares de seguridad alimentaria.
- » Acceder a información necesaria para realizar una evaluación de Food Defense.
- » Aprender los pasos para el desarrollo de un plan de Food Defense.



8 horas

INTRODUCCIÓN A LOS PROTOCOLOS DE CALIDAD Y SEGURIDAD AGROALIMENTARIAS

- » Conocer los diferentes tipos de protocolos, normas y estándares de calidad agroalimentaria, similitudes y diferencias.
- » Identificar las necesidades de la empresa a la hora de elegir norma o protocolo a implantar.



3 horas

ESTÁNDAR BRC

- » **British Retail Consortium.** El objetivo de la norma es asegurar la conformidad y capacidad de los proveedores y los distribuidores para garantizar la calidad y la seguridad de los productos alimentarios que ofrecen a los consumidores, por tanto, a través de este curso conoceremos la norma y analizaremos los requisitos.

 4 horas

ESTÁNDAR IFS

- » El estándar **IFS - Food** es una norma reconocida por la GFSI (Global Food Safety Initiative) como una norma de calidad y de seguridad alimentaria. Esta norma fue desarrollada para evaluar, con un instrumento único, la competencia de los productores alimentarios a la hora de garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos. Con este curso, interpretaremos y profundizaremos en los requisitos de la Norma IFS.

 4 horas

LA NORMA ISO 22000 PARA LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- » La norma **ISO 22000** es un estándar desarrollado por la **Organización Internacional de Normalización** sobre la seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro. La última edición es del año 2018. Deriva de la norma ISO 9000.
- » A través de este curso conoceremos la norma y los cambios de la actualización.

 8 horas





AUDITORÍA INTERNA

- » Adquirir los conocimientos necesarios para la planificación y realización de auditorías de calidad y seguridad alimentaria.
- » Conocer los criterios para auditar la Norma y/o estándar.
- » Identificar las etapas de una auditoría.
- » Definir las responsabilidades de las personas implicadas.
- » Conocer las funciones y las actitudes que debe adoptar un auditor.
- » Aprender a identificar y redactar no conformidades.

 6 horas

NUEVAS TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: KOSHER

- » Conocer los conceptos básicos de la producción kosher con esta introducción a los beneficios y conceptos básicos de diversificar su base de productos.
- » Proporcionar una amplia descripción general de las mejores prácticas de la industria.

 5 horas

NUEVAS TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: HALAL

- » Conocer los conceptos básicos de la producción halal con esta introducción a los beneficios y conceptos básicos de diversificar su base de productos.
- » Proporcionar una amplia descripción general de las mejores prácticas de la industria.

 5 horas

EXPERTOS EN CONTENIDOS Y FORMACIÓN E-LEARNING

IDEADOS Formación dispone de un catálogo de cursos online que se caracterizan por su calidad pedagógica y metodología de aprendizaje, garantizando una rápida transferencia del conocimiento al puesto de trabajo.

Nuestra metodología es clave para el éxito en la formación online, garantizando un aprendizaje 100% progresivo, con contenidos estructurados e interactivos, así como con toda una serie de recursos de motivación y socialización como comunidades abiertas que permiten la interacción con el equipo docente y los participantes entre sí, todo ello integrado en un entorno en el que el alumnado aprenderá sin lagunas, con nuestra metodología de aprendizaje **“learning by doing”**, aprendiendo a través de la práctica.



Cursos interactivos



Sin instalaciones



Cursos Visuales
y amenos



Completos y
Efectivos



Aprendizaje
flexible



Progresivos



Integran estadísticas,
notas por lección,
tiempo empleado, etc.

Algunos de nuestros cursos ...

- Higiene Alimentaria. Manipulador de Alimentos.
- Food Defense en sistemas de seguridad alimentaria.
- Implantación, Gestión y Auditoría de la norma IFS 6 de seguridad.
- Calidad alimentaria. Implantación de la norma FSSC 22000. ISO 22000 + ISO
- Implantación, Gestión y Auditoría de la norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria.
- Auditor Experto APPCC-HACCP.
- Gestión de Seguridad Alimentaria en la empresa. Sistema APPCC.

PROGRAMA FORMATIVO

Calidad y Seguridad
Agroalimentaria

ideados
FORMACIÓN

