



Expert universitari en auditories de qualitat i seguretat alimentària

ESTAT:

· Obert

CURS:

· 2010-2011

PREINSCRIPCIÓ:

· 19/05/10 al 30/09/10

MATRÍCULA:

· 19/05/10 al 30/09/10

IMPORT DE LA MATRÍCULA:

· 450 €

LÍMIT D'ALUMNES:

· 40

PROCEDIMENT DE SELECCIÓ:

· Professionals del sector agroalimentari i d'hostaleria i restauració, amb més de 3 anys d'experiència, estudiants de les titulacions previstes que es podran seleccionar segons nota mitjana de l'expedient acadèmic.

TIPUS:

· Expert Universitari

CATEGORIA/ES:

· Alimentació

CRÈDITS ECTS:

· 20

MODALITAT FORMATIVA:

· Presencial

COORDINACIÓ:

· Antonio Colom Gorgues

· TIF: 973702812

· Antonio_Colom@hotmail.com

ORGANITZACIÓ:

· ICE - CFC

· C/Jaume II, 71

· Campus de Cappont

· 25001 - Lleida

· TIF: 973703382

· Fax: 973703377

· formaciocontinua@ice.udl.cat

PRESENTACIÓ:

Es tracta d'una proposta d'activitat formativa molt focalitzada cap a un perfil professionalitzador dins l'activitat tècnica-econòmica dins la cadena agroalimentària, per tal de conèixer el sistema europeu de qualitat i seguretat alimentària, les principals referències normatives i de certificació, i per aprendre a dissenyar, documentar, implantar i ser capaç d'auditar un sistema de qualitat i seguretat alimentària.

Dirigit a professionals i/o futurs professionals relacionats amb la qualitat i seguretat alimentària de les empreses del sector agroalimentari, hosteleria, restauració i institucions, i organitzacions properes o relacionades.

PROGRAMA:

- **Mòdul 1. Bases Normatives de la qualitat i seguretat alimentària.**
 - U.D. 1 El paquet d'higiene alimentària
 - U.D. 2. La llei 21/1992 per a la qualitat i seguretat industrial.
 - U.D. 3. Normes bàsiques del dret alimentari.
- **Mòdul 2. L'organització de la seguretat alimentària.**
 - U.D. 1. El Codex Alimentarius.
 - U.D. 2. L'Organització Mundial de Comerç.
 - U.D. 3. L'organització de la Seguretat Alimentària en la Unió Europea.
 - U.D. 4. L'organització de la Seguretat Alimentària a Espanya i les seves CC.AA.
- **Mòdul 3. Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític.**
 - U.D. 1. Orígens, principis i etapes.
 - U.D. 2. L'avaluació de riscos.
 - U.D. 3. Determinació de Punts de Control Crítics, L'arbre decisional.
 - U.D. 4. Criteris microbiològics i plans de mostreig.
 - U.D. 5. Prerequisits del APPCC (1). Neteja i desinfecció, Control de plagues. Manteniment de locals, equips i instal·lacions. Control de Proveïdors. Traçabilitat.
 - U.D. 6. Prerequisits del APCC (2). Control d'aigua de proveïment. Pla de residus i abocaments. Pla de formació de manipuladors. Pla de bones pràctiques de fabricació.
 - U.D. 7. Cas pràctic
- **Mòdul 4. Principals referencials en qualitat i seguretat alimentària**
 - U.D. 1. ISO 9001:2008 .
 - U.D. 2. ISO 22.000. La gestió de la seguretat alimentària.
 - U.D. 3. British Retail Council. (BRC)
 - U.D. 4. International Food Standard (IFS)
 - U.D. 5. PAS 220
 - U.D. 6. GLOBALGAP. Producció Integrada i Producció Ecològica.
 - U.D. 7. Denominacions i marques de qualitat.
 - U.D. 8. Llista Marc per a l'exportació de carn i productes càrnics.
 - U.D. 9. Cas pràctic.

- **Mòdul 5. Documentar, implantar i certificar sistemes de qualitat i seguretat alimentària.**

- U.D. 1. El manual i documentació del sistema.
- U.D. 2. Implantació del sistema.
- U.D. 3. Certificació del sistema.

- **Mòdul 6. Auditoria de sistemes de qualitat i seguretat alimentària.**

- U.D. 1. Concepte i tipus d'auditoria. L'auditor.
- U.D. 2. Pla d'auditoria. Auditoria.
- U.D. 3. Accions correctives. Seguiment d'auditories.
- U.D. 4. Estudi de Casos Pràctics.

- **Mòdul 7. Qualitat i seguretat alimentària en Restauració.**

- U.D. 1. UNEIX 167000:2006; UNEIX 167001:2006; UNEIX 167002 .
- U.D. 2. UNEIX 167003:2006; UNEIX 167004:2006; UNEIX 167007 .
- U.D. 3. UNEIX 167008:2006; UNEIX 167009:2006; UNEIX 167010:2006.

- **Mòdul 8. Eines de suport a la gestió de la qualitat i seguretat alimentària.**

- U.D. 1. Diagrames de control de la qualitat.
- U.D. 2. Anàlisi Modal de Fallades Efectes i Criticitat.
- U.D. 3. Control de processos. Gràfics de control de variables.
- U.D. 4. Control de processos: Gràfics de control d'atributs.
- U.D. 5. Capacitat de processos.

- **Mòdul 9. Treball Final de Curs.**

PROFESSORAT:

Dr. Alberto Berga
 Jordi Cambray
 Asu. Capdevila
 Dr. Antonio Colom
 Dra. Angels Colomer
 Dra. Olga Martín
 Dra. Maite Maza
 Xavier Moreno
 Dr. Vicent Sanchis

ALTRES INFORMACIONS:

- **REQUISITS D'ADMISSIÓ:**

Estudiants dels darrers cursos de les titulacions de Llicenciats en Ciència i Tecnologia d'Aliments, Enginyers Agrònoms, Llicenciats en Veterinària, Enginyers Tècnics Agrícoles, Diplomats en Nutrició i Dietètica, Diplomats en Ciències Empresarials, Economistes, Diplomats en Turisme, etc.

- Llicenciats en Ciència i Tecnologia d'Aliments (LCTA).
- Enginyers Agrònoms.
- Llicenciats en Veterinària.
- Enginyers Tècnics Agrícoles.
- Diplomats en Nutrició i Dietètica Humana.
- Diplomats en Ciències Empresarials i Economistes.
- Diplomats en Turisme.
- Professionals d'empreses agroalimentàries, d'empreses d'hostaleria i restauració, i altres professionals d'empreses relacionades amb la cadena alimentària.

- **PERÍODE D'IMPARTICIÓ:**

Data inici: 15 octubre de 2010
 Data finalització: 18 desembre 2010

- **LLOC D'IMPARTICIÓ:**

Localitat: Lleida
 Centre: Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària. Universitat de Lleida