

## **CERTIFICACIÓN ESAME® DE “SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”**

**Certificación ESAME® para de ESPECIALIZACIÓN en la gestión de calidad e I+D+i en la INDUSTRIA ALIMENTARIA**

**Director : D<sup>a</sup> María Sánchez Ruiz**

**Organiza: Fundación ESAME**

### **INTRODUCCIÓN**

#### **¿Qué es la CERTIFICACIÓN ESAME en SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA?**

Es el Curso de Especialización, desarrollado por la Fundación ESAME, para Personal Técnico, que desean:

1. Adquirir la conocimientos básicos necesarios para desarrollar funciones como Técnicos en las áreas de Calidad e I+D+i de la Industria Alimentaria.
2. Presentarse, al final del Curso, al Examen correspondiente para obtener una Certificación de la formación recibida, que le capacita para desarrollar tareas en las áreas de Calidad y Seguridad Alimentaria o de I+D+i en una Industria Alimentaria.

#### **¿A Quién va dirigido el Curso?**

A estudiantes de último año o recién licenciados en Ciencias de la Salud y la Alimentación/Nutrición, así como trabajadores de sectores relacionados con la alimentación o la empresa alimentaria, que necesiten desarrollar sus conocimientos en este campo.

#### **¿Cómo es el Programa del Curso?**

El Programa del Curso está distribuido en 4 Módulos y se desarrolla a través de clases teórico-prácticas de 3 horas de duración. En total 45 horas lectivas.

El Curso se desarrollará de lunes a jueves, de 18 a 21 horas, empezando el lunes día 14 de marzo y finalizando el 15 de abril.

Los Módulos del Programa son los siguientes:

Módulo I      Introducción: Objetivos. Plan de Desarrollo del Curso,

Módulo II:    El sector de los huevos y ovoproductos. Introducción. Normativa reguladora específica. Desarrollo de alimentación funcional en el sector.

## **CERTIFICACIÓN ESAME® DE “SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”**

- Módulo III: El sector del pescado. Introducción. Normativa reguladora específica. Desarrollo de Alimentación funcional en el sector.
- Módulo IV: El sector cárnico. Introducción. Normativa reguladora específica. Desarrollo de Alimentación funcional en el sector.
- Módulo V: El sector lácteo. Introducción. Normativa reguladora específica. Desarrollo de Alimentación funcional en el sector.
- Módulo VI: El sector del pan. Introducción. Normativa reguladora específica. Desarrollo de Alimentación funcional en el sector.
- Módulo VII: Sistemas de Autocontrol. Principios del APPCC. Directrices para la elaboración de Manuales APPCC. Guías de Prácticas Correctas de Higiene.
- Módulo VIII: Normativa general alimentaria. Normativa sobre alimentos con propiedades saludables y alegaciones nutricionales. Registro de alimentos y complementos alimenticios.

### **¿Cuáles son los Requisitos para la Admisión?**

Tener la formación profesional y las habilidades y competencias necesarias previas para poder desarrollar una carrera profesional en el campo de la calidad y el I+D+i en el sector Alimentario en toda su extensión: Empresa Alimentaria, Consultoría especializada en calidad alimentaria, Industria de Alimentación y Bebidas.  
Tener unos conocimientos básicos en Nutrición

### **Certificación ESAME**

De Aprovechamiento otorgado por la Fundación ESAME, tras la constatación de una asistencia superior al 80% y la superación de la prueba de evaluación.

## **Avance del Programa**

### **Módulo I:**

#### **(A) INTRODUCCIÓN (3h)**

- A1) Objetivos, estructura y organización del curso
- A2) Estructura de la cadena alimentaria. Operadores implicados. Marco Institucional y Asociativo. Entorno profesional.

## **CERTIFICACIÓN ESAME® DE “SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”**

### **Módulo II**

#### **(B) EL SECTOR DE LOS HUEVOS Y OVOPRODUCTOS. INTRODUCCIÓN. NORMATIVA REGULADORA ESPECÍFICA. DESARROLLO DE ALIMENTACIÓN FUNCIONAL EN EL SECTOR**

- B1) Principales datos de la estructura del sector
- Macroeconómicos
  - Estructura y operadores implicados en la cadena de producción/distribución
  - Particularidades en la producción y comercialización de huevos y ovoproductos
  - Requisitos de las empresas de producción y comercialización de huevos y ovoproductos
  - Marco europeo
- B2) Normativa Legal que regula el sector de los huevos y ovoproductos
- Normativa sobre higiene
  - Bienestar animal
  - Etiquetado y trazabilidad
  - Otros (Medioambiental, SANDACH(Subproductos de origen animal no destinados a consumo humano, transporte..))
- B3) Sistema de autocontrol aplicado al sector de huevos y ovoproductos
- Análisis de los PCC en el sector de huevos y ovoproductos
  - Elaboración de GPCH (Guías de Prácticas Correctas de Higiene)
- B4) Desarrollo de alimentación funcional en torno a los huevos y ovoproductos
- Propiedades nutricionales y calidad de comercialización del huevo
  - Nociones básicas de alimento funcional aplicadas al producto. ¿Cómo puede un huevo ser funcional?
  - Situación actual del mercado de huevos y ovoproducto funcional y perspectivas
- B5) Enlaces y Contactos de utilidad

## **CERTIFICACIÓN ESAME® DE “SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”**

### **Módulo III**

#### **(C) EL SECTOR DEL PESCADO. INTRODUCCIÓN. NORMATIVA REGULADORA ESPECÍFICA. DESARROLLO DE ALIMENTACIÓN FUNCIONAL EN EL SECTOR.(6h)**

- C1) Principales datos de la estructura del sector
- Macroeconómicos
  - Estructura y operadores implicados en la cadena de producción/distribución
  - Particularidades en la producción y comercialización de pescados
  - Requisitos de las empresas de producción y comercialización de pescados.
  - Marco europeo
- C2) Normativa Legal que regula el sector del pescado
- Normativa sobre higiene
  - Producción en piscifactoría
  - Etiquetado y trazabilidad
  - Otros(Medioambiental, SANDACH(Subproductos de origen animal no destinados a consumo humano, transporte..)
- C3) Sistema de autocontrol aplicado al sector del pescado
- Análisis de los PCC en el sector del pescado
  - Elaboración de GPCH (Guías de Prácticas Correctas de Higiene)
- C4) Desarrollo de alimentación funcional en torno al pescado
- Propiedades nutricionales y de calidad de comercialización del pescado
  - Nociones básicas de alimento funcional aplicadas al producto.¿Puede ser un pescado más saludable?
  - Situación actual del mercado de pescado funcional y perspectivas
- C5) Enlaces y Contactos de utilidad

### **Módulo IV**

#### **(D) EL SECTOR CÁRNICO. INTRODUCCIÓN. NORMATIVA REGULADORA ESPECÍFICA. DESARROLLO DE ALIMENTACIÓN FUNCIONAL EN EL SECTOR.(6H)**

- D1) Principales datos de la estructura del sector
- Macroeconómicos
  - Estructura y operadores implicados en la cadena de producción/distribución

## **CERTIFICACIÓN ESAME® DE “SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”**

- Particularidades en la producción y comercialización de carne y derivados
  - Requisitos de las empresas de producción y comercialización de carne y derivados cárnicos
  - Marco europeo
- D2) Normativa Legal que regula el sector de la carne
- Normativa sobre higiene
  - Bienestar animal
  - Etiquetado y trazabilidad
  - Otros(Medioambiental, SANDACH(Subproductos de origen animal no destinados a consumo humano, transporte..))
- D3) Sistema de autocontrol aplicado al sector cárnico
- Análisis de los PCC en la industria cárnica
  - Elaboración de GPCH (Guías de Prácticas Correctas de Higiene)
- D4) Desarrollo de alimentación funcional en la carne y derivados
- Propiedades nutricionales y de calidad de comercialización en la carne
  - Nociones básicas de alimento funcional aplicadas al producto.¿Cómo podemos obtener carne o derivados cárnicos funcionales?
  - Situación actual del mercado de cárnicos funcionales y perspectivas
- D5) Enlaces y Contactos de utilidad

### **Módulo V**

#### **(E) EL SECTOR LÁCTEO. INTRODUCCIÓN. NORMATIVA REGULADORA ESPECÍFICA. DESARROLLO DE ALIMENTACIÓN FUNCIONAL EN EL SECTOR (6h).**

- E1) Principales datos de la estructura del sector
- Macroeconómicos
  - Estructura y operadores implicados en la cadena de producción/distribución
  - Particularidades en la producción y comercialización de productos lácteos
  - Requisitos de las empresas de producción y comercialización de productos lácteos
  - Marco europeo

## **CERTIFICACIÓN ESAME® DE “SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”**

- E2) Normativa Legal que regula el sector de lácteos
- Normativa sobre higiene
  - Bienestar animal
  - Etiquetado y trazabilidad
  - Otros(Medioambiental, SANDACH(Subproductos de origen animal no destinados a consumo humano, transporte..))
- E3) Sistema de autocontrol aplicado al sector lácteos
- Análisis de los PCC en la industrias de elaboración de productos lácteos (leche y yogures/quesos)
  - Elaboración de GPCH (Guías de Prácticas Correctas de Higiene)
- E4) Desarrollo de alimentación funcional en lácteos
- Propiedades nutricionales y de calidad de comercialización en la leche y derivados
  - Nociones básicas de alimento funcional aplicadas al producto.¿Cómo podemos obtener lácteos funcionales?
  - Situación actual del mercado de lácteos funcionales y perspectivas
- E5) Enlaces y Contactos de utilidad

### **Módulo VI**

#### **(F) EL SECTOR DEL PAN. INTRODUCCIÓN. NORMATIVA REGULADORA ESPECÍFICA. DESARROLLO DE ALIMENTACIÓN FUNCIONAL EN EL SECTOR (6h).**

- F1) Principales datos de la estructura del sector
- Macroeconómicos
  - Estructura y operadores implicados en la cadena de producción/distribución
  - Particularidades en la producción y comercialización de panes/bollería
  - Requisitos de las empresas de producción y comercialización de pan
  - Marco europeo
- F2) Normativa Legal que regula el sector del pan
- Normativa sobre higiene
  - Etiquetado y trazabilidad
  - Otros(Medioambiental, comercialización, transporte..)
- F3) Sistema de autocontrol aplicado al pan
- Análisis de los PCC en la industrias de elaboración de pan
  - Elaboración de GPCH (Guías de Prácticas Correctas de Higiene)

## **CERTIFICACIÓN ESAME® DE “SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”**

- F4) Desarrollo de alimentación funcional en panes
- Propiedades nutricionales y de calidad de comercialización del pan
  - Nociones básicas de alimento funcional aplicadas al producto. ¿Cómo podemos obtener un pan funcional?
  - Situación actual del mercado del pan funcional y perspectivas

- F5) Enlaces y Contactos de utilidad

### **Módulo VII**

#### **(G) SISTEMAS DE CALIDAD EN LA EMPRESA ALIMENTARIA. AUTOCONTROL. PRINCIPIOS DEL APPCC. DIRECTRICES PARA LA ELABORACIÓN DE MANUALES APPCC. GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (6h).**

- G1) Distintos sistemas de calidad en la Empresa alimentaria.
- G2) Principios básicos del APPCC. Normativa regulatoria
- G3) Diferencias entre manuales APPCC y GPCH
- G4) Directrices para la elaboración de manuales APPCC
- G5) Directrices para la elaboración de GPCH
- G6) Auditorías, Certificación
- G7) Ejemplos prácticos y enlaces útiles

### **Módulo VIII**

#### **(H) NORMATIVA GENERAL ALIMENTARIA. NORMATIVA SOBRE ALIMENTOS CON PROPIEDADES SALUDABLES Y ALEGACIONES NUTRICIONALES. REGISTRO DE ALIMENTOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS (6h).**

- H1) Legislación general alimentaria
- Reglamentos de higiene
  - Normativa general sobre Seguridad Alimentaria
  - Normativa sobre etiquetado y publicidad de los alimentos
  - Normativa sobre transporte
  - Normativa sobre Subproductos de origen animal
- H2) Legislación específica sobre alimentación funcional
- Alegaciones nutricionales

## **CERTIFICACIÓN ESAME® DE “SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”**

- Complementos alimenticios
- Alimentos de uso especial (dietéticos, infantiles...)
- Otros (nutracéuticos)

### H3) Registro de Empresas y Alimentos

- Tipos de registros de empresas/industrias alimentarias y su tramitación
- Tipos de registros de alimentos y su tramitación

## **EXAMEN**

## **RESULTADOS GLOBALES DEL EXAMEN Y CLAUSURA DEL CURSO**