



**Dimecres, 08 de setembre del 2010**

Institut de Ciències de l'Educació - Centre de Formació Contínua

L'ICE-CFC   Prof. no Universitari   Prof. Universitari   Acció Tutorial   Programa Sènior   **Formació Contínua**   E-learning



## 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](mailto:Antonio_Colom@hotmail.com)

**ORGANITZACIÓ:**

· ICE - CFC

· C/Jaume II, 71

· Campus de Cappont

· 25001 - Lleida

· TIF: 973703382

· Fax: 973703377

· [formaciocontinua@ice.udl.cat](mailto: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