

# CURSOS DIRIGIDOS A EMPRESAS

## OFERTA ACCIONES FORMATIVAS NOVIEMBRE 2020-MARZO 2021

### CONTENIDO

AF1 "IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE ESTANDAR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: IFS FOOD V7" .....	2
AF2 "VIGILANCIA DE PUNTOS DE CONTROL, COMO PARTE DE ESTANDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA".....	3
AF3 "CONTROL MICROBIOLÓGICO DE PROCESADO DE PRODUCTOS LÁCTEOS" .....	4
AF4 "NECESIDADES Y DISPOSICIÓN DE UN LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD. ENFOQUE A ISO 17025:2017" .....	5
AF5 "IMPLANTACIÓN PROCEDIMIENTOS CLAVE DE COMPETENCIA EN LABORATORIO DE CALIDAD ALIMENTARIA. ENFOQUE A ISO 17025:2017" .....	6
AF6 "DESARROLLO DE PROCEDIMIENTOS DE AUDITORÍA INTERNA" .....	7
AF7 "GESTIÓN DESVIACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS" .....	8
AF8 "CONTROL MICROBIOLÓGICO DE PROCESADO DE PRODUCTOS CÁRNICOS" .....	9

TODAS LAS PROPUESTAS SE PERSONALIZAN Y ADECÚAN A LAS NECESIDADES FORMATIVAS DE LA EMPRESA Y SE PUEDEN IMPARTIR EN MODALIDAD PRESENCIAL Y VIRTUAL, NO OBSTANTE, SE HAN DE SEGUIR LAS RECOMENDACIONES SOBRE MODALIDAD Y TIEMPO ESTIMADO.

MICRAL ANÁLISIS ALIMENTARIOS S.L. ES ENTIDAD ORGANIZADORA DE LA FUNDACIÓN, POR LO QUE TODAS LAS ACCIONES SON BONIFICABLES SEGÚN REQUISITOS DE LA EMPRESA Y DISPONIBILIDAD DE CRÉDITO.

MÁXIMO: 15 PERSONAS

TIEMPO MÍNIMO CONFIRMACIÓN: 20 DÍAS A LA FECHA PREVISTA

# AF1 "IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE ESTANDAR DE SEGURIDADALIMENTARIA: IFS FOOD V7"

## OBJETIVO

El presente curso tiene como objetivo, que el alumno aprenda a identificar y gestionar las necesidades referidas en cuanto al aseguramiento de la calidad, de los procesos llevados a cabo en la industria.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Personal de fabricación, administración, responsables, etc.

## FECHA

A CONFIRMAR

## DURACIÓN: 6HORAS (TIEMPO MÍNIMO REQUERIDO)

## PROGRAMA

- Introducción a sistemas de gestión de seguridad alimentaria.
- Definir parámetros de calidad sanitaria y comercial para productos elaborados.
- Cultura de seguridad alimentaria
- Puestos: Funciones y responsabilidades
- Revisión implantación PRERREQUISITOS
- Gestión PCC/PC
- Gestión de CUERPOS EXTRAÑOS.
- Gestión ALÉRGENOS.
- Food Defense
- Procedimiento de trazabilidad. Elementos básicos
- Revisión de registros, análisis y gráficas tendencia. ¿Cómo se general los objetivos de mejora?
- Objetivo y programación de auditorías internas
- Prueba evaluación

---

MODALIDAD RECOMENDADA: PRESENCIAL

## AF2 "VIGILANCIA DE PUNTOS DE CONTROL, COMO PARTE DE ESTANDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA"

### OBJETIVO

Esta acción formativa va dirigida a puestos clave de responsabilidad de producción, para aprender a llevar a cabo tareas de vigilancia, identificación de necesidades de control, evaluación de eficacia de medidas de control y seguimiento de medidas correctoras.

### ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Responsable de calidad, producción, mantenimiento y otros puestos clave

### FECHA

A CONFIRMAR

DURACIÓN: 4 HORAS

### PROGRAMA

#### PARTE TEÓRICA

- Entender el estándar IFS -BRC. ¿Por qué es necesario?
- Validar-vigilar-verificar
- Protocolo proveedores y materias primas: RESPONSABILIDADES
- Procesos: RESPONSABILIDADES
- Almacenamiento y expediciones: RESPONSABILIDADES
- PARTE PRÁCTICA: Trabajo a desarrollar en fábrica.
  - Registros
  - Vigilancia
  - Ejercicio trazabilidad

---

MODALIDAD RECOMENDADA: PRESENCIAL

## AF3 “CONTROL MICROBIOLÓGICO DE PROCESADO DE PRODUCTOS LÁCTEOS”

### OBJETIVO

Esta acción formativa tiene como objetivo que el alumno aprenda a diseñar e interpretar la información obtenida a partir del plan de verificación de la industria.

### ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Responsable de calidad y personal de laboratorio de control de calidad.

### FECHA

A CONFIRMAR

### DURACIÓN: 8 HORAS (TIEMPO MÍNIMO REQUERIDO)

### PROGRAMA TEÓRICA-PRÁCTICA

- Características de los diferentes grupos bacterianos: gérmenes aerobios mesófilos, gérmenes aerobios psicrótrofos, enterobacterias totales, coliformes totales, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium* Sulfito Reductores y esporas, *Salmonella spp* y *Listeria monocytogenes*.
- Técnicas analíticas y tiempo de incubación: Detección y recuento mediante técnicas siembra en placa y técnicas automatizadas.
- Características sanitarias de las materias primas: leche cruda.
- Características microbiológicas de productos comercializados por la industria.
- Criterios microbiológicos de seguridad alimentaria
- Criterios microbiológicos de higiene de procesos
- Diseño de plan de verificación.
- Interpretación de resultados: límite detección y valoración.

---

MODALIDAD RECOMENDADA: PRESENCIAL O VIRTUAL

## AF4 "NECESIDADES Y DISPOSICIÓN DE UN LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD. ENFOQUE A ISO 17025:2017"

### OBJETIVO

Esta acción formativa tiene como objetivo que el alumno aprenda a aplicar procedimientos normalizados de trabajo para garantizar resultados fiables.

### ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Responsable de calidad, responsable de laboratorio y otro personal de laboratorio de control de calidad.

### FECHA

A CONFIRMAR

DURACIÓN: 8 HORAS (TIEMPO MÍNIMO REQUERIDO)

### PROGRAMA TEÓRICO-PRÁCTICO

- Disposición de las instalaciones del laboratorio.
- Inventario de equipos y material.
- Preparación de material.
- Técnicas ISO vs técnicas automatizadas.
- Revisión de Fichas Técnicas y preparación de medios de cultivo.
- Esterilidad material.
- Preparación zona de siembra
- Preparación muestras y toma de muestras
- Iniciación a la ISO 17025:2017

MODALIDAD RECOMENDADA: PRESENCIAL

# AF5 "IMPLANTACIÓN PROCEDIMIENTOS CLAVE DE COMPETENCIA EN LABORATORIO DE CALIDAD ALIMENTARIA. ENFOQUE A ISO 17025:2017"

## OBJETIVO

Esta acción formativa tiene como objetivo que el alumno aprenda a diseñar en su laboratorio procedimientos que garanticen la competencia en el desarrollo de sus funciones

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Personal de laboratorio

## FECHA

A CONFIRMAR

## DURACIÓN: 6 HORAS (TIEMPO MÍNIMO REQUERIDO)

## PROGRAMA

- Entender los contenidos de la ISO 17025:2017
- Desarrollo de Procedimientos Normalizados de Trabajo.
- Validación /verificación de métodos
- Planificación de actividades de evaluación de la calidad interna
- Programas Intercompactivos: como seleccionar e interpretar.
- Calibración de equipos
- Incertidumbre de los métodos
- Registros del sistema

MODALIDAD RECOMENDADA: PRESENCIAL O VIRTUAL



## AF6 “DESARROLLO DE PROCEDIMIENTOS DE AUDITORÍA INTERNA”

### OBJETIVO

Esta acción formativa va dirigida a puestos clave de responsabilidad de producción, para aprender a llevar a cabo tareas de vigilancia, identificación de necesidades de control, evaluación de eficacia de medidas de control y seguimiento de medidas correctoras

### ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Responsable de calidad, producción y otros puestos clave

### FECHA

A CONFIRMAR

### DURACIÓN: 6 HORAS (TIEMPO MÍNIMO REQUERIDO)

#### PROGRAMA TEÓRICO-PRÁCTICO

¿Qué es una auditoría?

¿Cómo debemos planificar una auditoría interna?

Técnicas de auditoría

Evaluación de los resultados de una auditoría.

Conversión de desviaciones en oportunidades de mejora.

---

MODALIDAD RECOMENDADA: PRESENCIAL O VIRTUAL

## AF7 "GESTIÓN DESVIACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS"

### OBJETIVO

Esta acción formativa va dirigida a técnicos de calidad, para aprender a llevar a cabo gestión de desviaciones del sistema de seguridad alimentario.

### ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Responsable de calidad.

### FECHA

A CONFIRMAR

### DURACIÓN: 4 HORAS

#### PROGRAMA TEÓRICO-PRÁCTICO

Trabajos no conformes y No Conformidades

Clasificación

Búsqueda de causa raíz

Establecimiento de acciones correctivas y seguimiento

Cierre de desviaciones.

MODALIDAD RECOMENDADA: PRESENCIAL O VIRTUAL



# AF8 "CONTROL MICROBIOLÓGICO DE PROCESADO DE PRODUCTOS CÁRNICOS"

## OBJETIVO

Esta acción formativa tiene como objetivo que el alumno aprenda a diseñar e interpretar la información obtenida a partir del plan de verificación de la industria.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Responsable de calidad y personal de laboratorio de control de calidad.

## FECHA

A CONFIRMAR

## DURACIÓN: 8 HORAS (TIEMPO MÍNIMO REQUERIDO)

## PROGRAMA TEÓRICA-PRÁCTICA

- Características de los diferentes grupos bacterianos: gérmenes aerobios mesófilos, gérmenes aerobios psicrótrofos, enterobacterias totales, coliformes totales, *Escherichia coli*, bacterias ácido lácticas, *Salmonella spp* y *Listeria monocytogenes*.
- Técnicas analíticas y tiempo de incubación: Detección y recuento mediante técnicas siembra en placa y técnicas automatizadas.
- Características sanitarias de las materias primas: carne cruda.
- Características microbiológicas de productos comercializados por la industria.
- Criterios microbiológicos de seguridad alimentaria
- Criterios microbiológicos de higiene de procesos
- Diseño de plan de verificación.
- Interpretación de resultados: límite detección y valoración.

---

MODALIDAD RECOMENDADA: PRESENCIAL O VIRTUAL

