

## Máster en Sistemas de gestión de empresas del sector agroalimentario (MT-06)

### MODALIDADES

Este curso está disponible en Elección de Modalidad, las personas inscritas podrán elegir si realizan el curso de manera presencial o EN DIRECTO a través de nuestra modalidad de Live Training.

### DESTINATARIOS

Titulados universitarios sin experiencia laboral y/o profesionales sin conocimientos previos en las normas y protocolos de seguridad alimentaria, que quieran capacitarse para asumir responsabilidades en empresas del sector agroalimentario.

### OBJETIVO

El objetivo del máster es dotar a los participantes de los conocimientos, habilidades y competencias necesarios para asumir responsabilidades en empresas del sector alimentario, asegurando el cumplimiento de la legislación y garantizando la seguridad alimentaria de los productos, a la vez que incorpora aspectos como la responsabilidad social o la sostenibilidad para una gestión más eficaz.

- Identificar la legislación de aplicación en el sector alimentario
- Profundizar en las necesidades y exigencias en materia de seguridad alimentaria para las empresas del sector
- Conocer los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) como sistema preventivo para asegurar la inocuidad de los alimentos
- Desarrollar una sistemática de implantación y seguimiento de un sistema APPCC
- Identificar las normas y protocolos que se demandan a la industria alimentaria
- Comprender los requisitos exigidos por los principales protocolos:
  - Protocolo de seguridad alimentaria BRC (*British Retail Consortium*) *Global Standard for Food Safety*
  - Protocolo de seguridad alimentaria IFS
  - Norma UNE-EN ISO 22000
  - FSSC 22000

- GLOBAL GAP
- Integrar los requisitos de seguridad alimentaria exigidos al sector
- Describir los esquemas de certificación aplicables al sector
- Adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para capacitarse como auditor de los sistemas de calidad y seguridad alimentaria
- Conocer las nuevas tendencias y los requisitos para la gestión de los riesgos asociados a la seguridad alimentaria
- Incorporar la gestión de aspectos complementarios a la seguridad alimentaria como energía, sostenibilidad, I+D+i, *Compliance* o responsabilidad social.
- Acceso a mercados internacionales mediante certificación RD 993/2014

## CONTENIDO

### Módulo 1. Introducción al sector agroalimentario.

- Evolución del sector
- Situación actual del sector agroalimentario
- Qué aporta la Evaluación de la Conformidad
- Calidad diferenciada: DO, IGP, ETG y ECOLÓGICO

### Módulo 2. Legislación alimentaria.

- Marco legislativo de aplicación en el sector alimentario
- Requisitos legales aplicables en las diferentes fases de la cadena alimentaria
- Trazabilidad alimentaria
- Etiquetado
- OGMs
- Legislación alimentaria internacional. Importaciones y exportaciones con terceros países; RD 993/2014

### Módulo 3. Riesgos alimentarios y tecnología alimentaria.

- Fuentes de contaminación
- Agentes contaminantes
- Tipos de riesgos
- Biotecnología
- Salas Limpias

#### **Módulo 4. Normas y protocolos de calidad y seguridad alimentaria.**

- El APPCC como base de todos los sistemas. Sistemas de Autocontrol
- Introducción a ISO 22000, BRC, IFS
- Ámbito de aplicación
- Evaluaciones y certificaciones

#### **Módulo 5. Nuevas tendencias en el sector agroalimentario.**

- Control de alérgenos
- Food defense
  - Concepto de Food Defense y antecedentes
  - Requisitos Food defense
  - El plan Food Defense:
    - Definición de responsabilidades
    - Actividades para la preparación del plan
    - Pasos necesarios para implantar el plan
    - Evaluación del plan
- Prevención del fraude
  - Historia del fraude alimentario
  - Tipos de fraudes alimentarios y su prevalencia en los diferentes productos alimenticios
  - Requisitos relacionados con el fraude alimentario en las normas y protocolos de seguridad alimentaria
  - Herramientas para la prevención del fraude
    - Certificación alimentaria
    - Plan de control analítico
- Control de cuerpos extraños
- Bienestar animal
- Producción sin antibióticos

#### **Módulo 6. Norma ISO 22000 y certificación FSSC.**

- Requisitos de la Norma UNE-EN ISO 22000 para la implantación de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- El esquema de certificación de seguridad alimentaria FSSC 22000

- Las normas ISO 22002-1 e ISO 22002-4 de programas de prerrequisitos para la seguridad alimentaria en la fabricación de alimentos: estructura, definiciones y requisitos complementarios a ISO 22000
- Requisitos Food Defense en FSSC 22000
- Requisitos adicionales de la Foundation for Food Safety

#### **Módulo 7. Protocolo de seguridad alimentaria IFS.**

- Requisitos del Protocolo IFS
  - Responsabilidades de la dirección
  - Sistema de gestión de la calidad: APPCC, documentación, registros
  - Gestión de los recursos: RRHH, higiene, ropa, enfermedades, formación, instalaciones
  - Proceso de producción: compras, infraestructuras, limpieza, control de plagas, almacenamiento, transporte, equipos, GMO's y alérgenos, etc.
  - Medición, análisis y mejora: verificación de la cantidad, análisis del producto, cuarentena, reclamaciones, incidentes, retiradas y recuperación de productos, etc.
- Aspectos importantes del Protocolo: desviaciones, criterios KO, no conformidades mayores, sistema de puntuación

#### **Módulo 8. Protocolo de seguridad alimentaria BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety.**

- Requisitos del Protocolo BRC
  - Compromiso de la alta dirección, estructura organizativa y responsabilidades
  - El plan de seguridad alimentaria (APPCC)
  - Seguridad alimentaria y sistema de gestión de la calidad
  - Normas relativas a las instalaciones
  - Control del producto
  - Control de procesos
  - Personal
- Integración de requisitos de calidad y seguridad alimentaria

### **Módulo 9. Las auditorías internas de los sistemas de gestión.**

- Introducción a las auditorías
- Metodología para la realización de las auditorías:
  - Planificación y preparación
  - Reunión inicial
  - Desarrollo: recogida de evidencias
  - Redacción de no conformidades
  - Elaboración del informe final
- Finalización de la auditoría y seguimiento
- Competencia y evaluación de los auditores

### **Módulo 10. Herramientas para una gestión empresarial eficaz.**

- Compliance
  - Concepto de Compliance
  - Marco legal
  - El programa de Compliance
  - Normas para la gestión de Compliance
- Responsabilidad social
  - Fundamentos de la Responsabilidad Social
  - Estrategias empresariales
  - Herramientas para la integración de la Responsabilidad Social en las actividades y decisiones de las organizaciones
- Sostenibilidad
  - Retos del sector agroalimentario
  - Marco de referencia
  - Sostenibilidad vs Medio Ambiente
  - Nuevas tendencias en el sector
- Gestión de la energía
  - Importancia de la gestión energética empresarial
  - Consumo energético en el sector agroalimentario
  - Las auditorías energéticas
  - Medidas de ahorro y eficiencia energética
  - Sistemas de gestión de la energía



- I+D+i
  - Fiscalidad de las actividades de I+D+i
  - Entorno normativo
  - Calificación de actividades de I+D+i
  - Cálculo de la deducción
  - Gestión de I+D+i
  - Norma UNE 166002
  - Aspectos clave del sistema de gestión de I+D+i

## DURACIÓN

500 HORAS

- 208 horas de clases presenciales o Live Training
- 142 horas de trabajo personal
- 150 horas de proyecto final

## METODOLOGÍA

La metodología persigue la utilidad práctica de los contenidos abordados. Este carácter eminentemente práctico, y diferenciador respecto a otros programas existentes, se materializa a lo largo del desarrollo del máster a través de:

- El contenido teórico, que ha sido diseñado partiendo de experiencias reales por profesionales en activo.
- Un magnífico claustro de profesores, formado por reconocidos profesionales que conjugan una dilatada experiencia en la aplicación real de los conceptos que transmiten, con una contrastada capacidad docente.
- La celebración de sesiones especiales dedicadas a casos reales, visitas a empresas, revisión de casos de éxito contados por sus protagonistas, etc.
- La realización de trabajos personales por módulo, tutelados por los expertos docentes, en los que el alumnado deberá desarrollar la aplicación concreta de los conceptos adquiridos en dicho módulo.
- La elaboración de un proyecto final del máster, necesario para obtener el título, en el que los participantes deberán abordar un proyecto real de diseño de los elementos de un sistema de gestión de seguridad alimentaria, con el apoyo de un tutor especializado.

Además, se pone a disposición de los participantes el aula virtual de [AENOR Formación](#). A través de esta plataforma, al alumno puede acceder a los contenidos digitales del máster, así como a una biblioteca de documentos; debe realizar en los plazos previstos las diferentes actividades de autoaprendizaje, tareas individuales y grupales encargadas por los tutores, cuestionarios de evaluación, participar en foros y discusiones o realizar cuantas consultas requiera a los tutores...

### **CERTIFICADO**

La evaluación será continua a lo largo de todo el programa formativo y tendrá en cuenta la adquisición, no sólo de conocimientos, sino también el desarrollo de habilidades y actitudes. Para la obtención del título del máster será necesario:

- la asistencia al menos a un 80% de las sesiones
- la realización del 80% de los trabajos encargados por los profesores
- la superación de las pruebas objetivas planteadas en cada uno de los módulos
- la valoración positiva del proyecto final del máster presentado por el alumno

Tras haber realizado este programa con una evaluación positiva, el alumno obtendrá las siguientes titulaciones:

- **Máster en Gestión de empresas del sector agroalimentario** (Titulación Propia de AENOR).
- **Auditor de sistemas de calidad y seguridad alimentaria** (Titulación Propia de AENOR).
- **Auditor interno ISO 22000** (Titulación emitida por el organismo internacional IQNet Academy).

Aquellos alumnos que, habiendo superado satisfactoriamente la fase formativa, no presenten el proyecto final -o habiéndolo presentado, el tribunal considere que no es apto-, obtendrán el título de **Experto en Gestión de empresas del sector agroalimentario** (Titulación Propia de AENOR).

### **PRÁCTICAS EN EMPRESA Y BOLSA DE EMPLEO**

Aquellos alumnos que lo requieran podrán realizar un periodo de prácticas en empresas colaboradoras, donde podrán poner en práctica los conocimientos y habilidades adquiridos. Este periodo comenzará a la finalización de las sesiones presenciales y tendrá una duración mínima de 6 meses.

Además, AENOR Formación gestiona una bolsa de empleo, a la que podrán tener acceso todos los alumnos que hayan finalizado satisfactoriamente el máster y que lo soliciten.