



ACOFESAL
Asociación de Consultores y Formadores
de España en Seguridad Alimentaria

Entidad colaboradora:



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE
ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN
AGRARIA Y ALIMENTARIA

**SEGUNDO PROGRAMA
2009 - 2010**

MASTER DE AUDITORES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



DE SEPTIEMBRE DE 2009 A JUNIO DE 2010



La preservación a ultranza de la inocuidad de los alimentos es uno de los factores clave para que se mantenga la confianza de los consumidores en el actual sistema de suministro alimentario.

Todos los operadores que participan en la cadena de valor de los productos alimenticios deben asumir y cumplir sin excepción los estándares de calidad y seguridad establecidos por la legislación, requisitos que deberían ser más que suficientes para dar absoluta garantía al mercado sobre la idoneidad de los productos que se suministran.

Y en la inmensa mayoría de los casos ocurre así. Sin embargo, en ocasiones, bien por descuido o por negligencia, en algún punto de la cadena alimentaria se omiten o se incumplen requisitos básicos de higiene, de formulación, de etiquetado, de conservación, etc. que pueden llegar a trascender de alguna manera hasta el consumidor final, pudiendo ser causa incluso de una alerta alimentaria.

Los medios de que disponen las administraciones públicas competentes en materia de seguridad alimentaria son limitados y claramente escasos en comparación con la ingente cantidad de productores primarios, industrias transformadoras, comercializadores al por mayor, minoristas, puntos de venta y empresas de servicios que desarrollan una actividad relacionada con los alimentos.

Fundamentalmente esta es la razón por la que los grandes operadores de la distribución europeos y norteamericanos han convenido en desarrollar sistemas de control de la seguridad alimentaria que la garanticen "del origen a la mesa", es decir, afectando a todos y cada uno de los participantes en la cadena de suministro.

Aproximadamente doscientos distribuidores al por menor (retailers) de alimentos de todo el mundo y más de cuatrocientos grandes productores de más de cincuenta países constituyeron en el año 2000 la **Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria** (Global Food Safety Initiative – GFSI) www.ciesnet.com.

Sobre la premisa de "una vez certificado, aceptado en todo el mundo", GFSI promueve la unificación de estándares de seguridad alimentaria basados en la competencia técnica de los auditores. Los protocolos de seguridad alimentaria homologados actualmente por esta iniciativa son: **IFS** (International Food Standard), **BRC Food** (British Retail Consortium), **SQF** (Safe Quality Food) y **Dutch HACCP**. El protocolo **GLOBAL GAP** se encuentra en proceso de homologación.

Existen en el mercado otras iniciativas también interesantes y de alto valor para los consumidores. Por ejemplo, algunos programas de etiquetado facultativo de carnes que dan garantía sobre la alimentación, el manejo de los animales y la calidad del producto que llega al mercado. Destaca especialmente **la marca de garantía "Controlado por FACE"** desarrollada por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), que permite identificar alimentos con concentraciones de gluten inferiores a 10 ppm y que son, por lo tanto, aptos para quienes padecen intolerancia al gluten.

El denominador común de todas las iniciativas mundiales orientadas a dar garantías a los consumidores sobre la calidad y la seguridad de los alimentos es la adecuada cualificación de los auditores y de las personas involucradas en la toma de decisiones.

Las organizaciones de control, inspección o certificación de productos alimenticios tienen sus propios programas de cualificación de inspectores o auditores, que deben ser validados a su vez por las entidades de acreditación.

Sin embargo **existen múltiples razones por las que es conveniente que se ponga a disposición del colectivo de expertos en seguridad alimentaria, un foro abierto de aprendizaje de las técnicas de auditoría adaptadas a los protocolos internacionales de seguridad alimentaria.**

Este foro será la fuente de cualificación y perfeccionamiento de los auditores que podrán realizar funciones para la administración pública, para las empresas de asesoría, para los propios productores o para las entidades de inspección y de certificación.

La figura de **auditor especialista en seguridad alimentaria** tiene cada día mayor demanda y puede ser una vía de ubicación laboral realmente interesante para un buen número de profesionales que aporten una experiencia contrastada en seguridad de los alimentos.



Por esta razón, ACOFESAL ha asumido un importante reto al promover un proyecto pionero en el mundo, enfocado a facilitar la cualificación de auditores especializados en protocolos de seguridad alimentaria a personas que reúnan los suficientes requisitos de experiencia y especialización establecidos por la organización internacional GFSI.

ACOFESAL organiza el

SEGUNDO PROGRAMA MASTER DE AUDITORES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA conforme a las directrices de cualificación y competencia técnica propuestas en las bases reguladoras de GFSI



PROGRAMA

El master se estructura a través de un total de **360 horas lectivas**: 132 horas de formación presencial (37% del total), y 228 horas de formación a distancia (63% del total). Los módulos 1 y 2 se realizarán en 2009. Los módulos 3 y 4 se realizarán en el primer semestre de 2010.

MÓDULO 1.

Objetivo:

Actualizar el conocimiento de los alumnos en materia de legislación europea general y sectorial de seguridad alimentaria y sobre los principales protocolos privados que se demandan en el mercado.

Formato docente:

Horas presenciales	16
Horas a distancia	48

Duración:

El módulo 1 tendrá una duración de dos meses:

Comienzo	1 de septiembre de 2008
Finalización	31 de octubre de 2008

Metodología:

Las actividades del módulo se estructuran en tres fases:

Fase 1. Estudio de la documentación inicial

Con anterioridad al comienzo del curso se facilita al alumno material de estudio, que incluye:



- Codex Alimentario.
- Textos básicos de legislación alimentaria europea y española.
- Documentación sobre los principales protocolos de seguridad alimentaria demandados en el mercado europeo: IFS, BRC Food, GLOBAL GAP, Controlado por FACE, norma ISO 22000(2005).

- Directrices reguladoras de GFSI.
- Otros documentos relevantes.

Fase 2. Presentación del master y seminario presencial

Presentación oficial del programa master: Los alumnos serán convocados a la inauguración y presentación del programa master que tendrá lugar en Madrid, a mediados de octubre de 2009.

A continuación atenderán un seminario presencial de dos jornadas de duración, dedicado a la revisión de requisitos básicos de seguridad alimentaria, enfocándose la actividad docente a la explicación de requisitos de evaluación por parte de auditores jefe.

Al final del seminario se realizará una prueba de evaluación de conocimiento de los alumnos al respecto de la materia tratada.

MÓDULO 2.

Objetivo: Formación básica de los alumnos en los criterios de evaluación de requisitos de seguridad alimentaria.

Formato docente:

Horas presenciales	32
Horas a distancia	64

Duración:

El módulo 2 tendrá una duración de dos meses:

Comienzo	1 de noviembre de 2009
Finalización	31 de diciembre de 2009

Metodología:

Las actividades del módulo se estructuran a partir de la realización de dos seminarios presenciales. En cada uno de ellos se actuará de forma similar, distinguiéndose una fase previa de preparación, la propia celebración del seminario y una última fase, post-seminario de trabajo a distancia sobre la materia tratada anteriormente.

Los seminarios presenciales tendrán lugar en Madrid a mediados de noviembre y a mediados de diciembre de 2009. Los lugares y fechas exactas de convocatoria se detallarán aproximadamente con dos meses de antelación.

Al final de cada seminario se realizará una prueba de evaluación de conocimientos.

Fase 1. Preparación de los seminarios



Al comienzo y a mitad del módulo se facilitará al alumno material de trabajo relacionado con los requisitos de seguridad alimentaria que se tratarán en el primer y segundo seminario respectivamente.

Cada tutor ayudará a sus alumnos a trabajar los casos propuestos. Para ello se establecerán medios y horarios de tutoría que permitirán una intensa colaboración.

Fase 2. Seminarios presenciales

Los alumnos atenderán dos seminarios presenciales de dos jornadas de duración cada uno. Los dos seminarios estarán dedicados a la revisión de requisitos básicos de seguridad alimentaria, enfocándose la actividad docente a la explicación de requisitos de evaluación por parte de auditores jefe.

Al final del segundo seminario se realizará la prueba de evaluación de conocimientos sobre la materia tratada.

Fase 3. (Post seminarios)

Como colofón del segundo módulo, se propondrán determinados ejercicios prácticos que los alumnos deberán resolver y aportar sus conclusiones al tutor correspondiente.

La calificación del tutor formará parte de la calificación del alumno en relación con la materia impartida en este módulo.

MÓDULO 3.

Objetivo: Formación especializada de los alumnos en criterio de evaluación de requisitos de seguridad alimentaria y en técnica de auditoría.

Formato docente:

Horas presenciales	64
Horas a distancia	88

Duración:

El módulo 3 tendrá una duración de cuatro meses:

Comienzo	1 de enero de 2010
Finalización	30 de abril de 2010

Metodología:

Las actividades del módulo se estructuran de forma similar a como se desarrollan los seminarios del módulo 2, distinguiéndose para cada uno de los cuatro seminarios una fase previa de preparación, la propia celebración del seminario y una última fase, post-seminario de trabajo a distancia sobre la materia tratada anteriormente.

Los seminarios presenciales tendrán lugar en Madrid a mediados de enero, a mediados de febrero, a mediados de marzo y a mediados de abril de 2010. Los lugares y fechas exactas de convocatoria se detallarán aproximadamente con dos meses de antelación.

Al final de cada seminario se realizará una prueba de evaluación de conocimientos.

Fase 1. Preparación de los seminarios



Antes de cada seminario se facilitará al alumno material de trabajo relacionado con la materia que se vaya a tratar.

Cada tutor ayudará a sus alumnos asignados a trabajar la materia en cuestión, bien a través de casos estudiados con tutoría a distancia, bien a través de reuniones específicas que quedarán a criterio de cada tutor.

Se establecerán medios y horarios de tutoría que permitirán una intensa colaboración entre los alumnos y sus tutores.

Fase 2. Seminarios presenciales

En este módulo los alumnos atenderán cuatro seminarios presenciales de dos jornadas de duración cada uno. El primero y el segundo se dedicarán a profundizar en criterios de evaluación de requisitos de seguridad alimentaria.

El tercer seminario se dedicará a explicar técnicas de auditoría, con realización de ejercicios prácticos sobre documentación y registros.

El cuarto seminario se dedicará en su integridad al tratamiento de acciones correctivas. En las dos últimas horas se realizará una prueba de aprovechamiento.

Fase 3. (Post seminarios)

Como colofón de cada seminario, los profesores propondrán ejercicios prácticos que los alumnos deberán resolver y aportar sus conclusiones al tutor correspondiente.

La calificación del tutor formará parte de la calificación del alumno en relación con la materia impartida en este tercer módulo.

MÓDULO 4.

Objetivo: Formación especializada de los alumnos en la realización práctica de auditorías de protocolos de seguridad alimentaria, incluyendo la fase de preparación, auditoría in situ, informes y tratamiento de planes de acciones correctivas.

Formato docente:

Horas presenciales	20
Horas a distancia	28

Duración:

El módulo 4 tendrá una duración de dos meses:

Comienzo	1 de mayo de 2010
Finalización	30 de junio de 2010

Metodología:

A lo largo del período de este módulo los alumnos asistirán a DOS AUDITORÍAS REALES de protocolos de seguridad alimentaria.

El tipo de protocolo o el alcance en su caso, serán acordados entre el alumno, el tutor y la organización del curso procurando satisfacer, siempre que sea posible, las preferencias del alumno.

Cada tutor gestionará las auditorías de sus alumnos asignados. Les orientará en la preparación y en la finalización del trabajo. En cada auditoría, cada alumno acompañará a un auditor jefe acreditado para el protocolo y alcance en cuestión.

Primera auditoría: Los alumnos asistirán como observadores. Complimentarán un acta igual que la utilizada por el auditor jefe, y se comentará con éste a la finalización del trabajo.

El alumno deberá proponer acciones correctivas para algunas de las no conformidades que se hubieran detectado. El auditor jefe valorará razonadamente y de forma cualitativa este trabajo.



Segunda auditoría.

Cada alumno acompañará a un auditor y hará una auditoría paralela cumplimentando un acta completa de un protocolo previamente pactado y aportará al auditor jefe una propuesta de dictamen sobre el expediente a partir del estudio del informe de auditoría y de su evaluación de las acciones correctivas propuestas por el auditado. El auditor jefe valorará la calidad del trabajo desarrollado por el alumno.

La valoración global del trabajo realizado por el alumno durante las auditorías formará parte de su calificación final global.

La calificación global del master será la media de las calificaciones de los cuatro módulos.

NOTA: Las auditorías podrán ser de segunda o de tercera parte. Por tratarse de auditorías reales, su duración puede variar sensiblemente, aunque suele ser de entre 6 y 12 h.

TÍTULOS

Los alumnos recibirán un título acreditativo de su participación en el master. El certificado aportará información sobre su grado de aprovechamiento, como resultado global de las calificaciones logradas en los cuatro módulos.

La calificación final podrá ser de grado:

SATISFACTORIO, siempre que supere los mínimos que establezca la organización, o

ALTO, si obtiene una calificación superior a 65%, o

EXCELENTE, si obtiene una calificación superior a 85%.

PREMIOS A ALUMNOS

Se concederá un **PRIMER PREMIO MASTER** al alumno que obtenga mejor calificación general. Este premio estará dotado con una cuantía de **1.500 Euros**.

Se concederá un **SEGUNDO PREMIO MASTER** al alumno que obtenga la segunda mejor calificación general. El premio estará dotado con una cuantía de **1.000 Euros**.

En caso de empate por puntuación, será la organización quien designe el orden de concesión de los premios.

TASAS, DESCUENTOS Y CALENDARIO DE PAGOS

La tarifa ordinaria del master es de **4.500 € + 16% = 5.220 €** (IVA incluido).

Los asociados de ACOFESAL tendrán un **descuento de 550 Euros**.

Tarifa para asociados de ACOFESAL: **3.950 € + 16% = 4.582 €** (IVA incluido).

Calendario de pagos:		ASOCIADOS ACOFESAL	NO ASOCIADOS
Tasa 1	Hasta 15 de julio de 2009	1.740	1.970
Tasa 2	15 de noviembre de 2009	1.740	1.970
Tasa 3	15 de febrero de 2010	1.102	1.280

Nota: Las tasas indicadas incluyen el 16% de IVA.

Nota: Las tasas no cubren los costes de desplazamiento y estancia de los alumnos ocasionados por la celebración de seminarios ni por la asistencia a auditorías.

Nota: Los trabajadores de empresas asociadas a ACOFESAL que realicen el master por su cuenta podrán beneficiarse del descuento de asociados.

APOYO EN LA GESTIÓN DE SUBVENCIONES

La organización del Master facilitará a los alumnos todo el apoyo y la documentación necesarios para que puedan tramitar las subvenciones públicas o privadas a que tengan derecho.

Si bien la Organización del Master no tramita directamente las subvenciones a que puedan tener derecho los alumnos, puede recomendar empresas asociadas que sí realizan estas gestiones.

MODIFICACIONES DE CONTENIDOS

Por cuestiones de coordinación de profesores, la organización del Master se reserva el derecho de modificar el orden del contenido de los seminarios presenciales, previa información con diez días de antelación a los alumnos.

REQUISITOS DE ADMISIÓN.

El Programa Master está exclusivamente orientado a profesionales del sector de la seguridad alimentaria, con un profundo conocimiento de alguno de los sectores de producción.

Para lograr la inscripción, los interesados deben acreditar:

1. **Titulación universitaria** en materias relacionadas con el sector agroalimentario: Ej: Veterinarios, tecnólogos de los alimentos, ingenieros agrónomos, ingenieros agrícolas, químicos, farmacéuticos, biólogos ...
2. **Al menos tres años de experiencia** en actividades relacionadas con la producción agroalimentaria o en el control de calidad en este sector.
3. **Participación en implantación o gestión de sistemas aseguramiento de la calidad o de producto** (Ej: ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC, GLOBAL GAP, etc.) en empresas agroalimentarias o en auditorías de proveedores de alimentos para terceros.
4. **Conocimiento de los protocolos y normas de seguridad alimentaria.** Esencialmente: APPCC, IFS 5, BRC 5, Controlado por FACE, GLOBAL GAP.
5. **Facilidad de comunicación verbal y escrita** en castellano, y también en inglés (en contexto técnico y de calidad agroalimentaria).

NÚMERO DE PLAZAS.

15 es el número máximo de inscripciones en la SEGUNDA CONVOCATORIA DEL PROGRAMA MASTER.

PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN.

La admisión de solicitudes se hará por riguroso orden de petición, siempre que los solicitantes acrediten cumplir los requisitos exigidos.

Los interesados deberán remitir cumplimentado el **FORMATO DE SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN**, aportando la documentación que acredite su formación y experiencia.

Tras la revisión de la documentación, el solicitante será entrevistado por el Coordinador del Programa Master.

En el plazo máximo de diez días naturales se responderá a su solicitud de admisión.

Los solicitantes admitidos deberán efectuar el abono de la TASA 1 en el plazo de una semana desde que se les comunique la admisión.

PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN.

La organización podrá desconvocar el master en caso de que no se inscriba un número mínimo de alumnos. En este caso abonará íntegramente a todos los inscritos las cantidades aportadas.

CONSULTAS

Alejandra Montesi

Coordinadora de Gestión del Master

master@acofesal.org

Matías Romero

Vicepresidente de Desarrollo Corporativo de ACOFESAL

desacorp@acofesal.org

Yolanda Romojaro

Coordinadora de formación de ACOFESAL

formación@acofesal.org

COORDINACIÓN DEL MASTER

Q Más Entidad Gestora, S.L.U. (Sociedad Unipersonal de ACOFESAL)

C/ Aracena 15 – 28023 (Aravaca) Madrid – Tel.: 91 307 1867 – Fax: 91 740 2661



**SOLICITUD DE
INSCRIPCIÓN**

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Datos a cumplimentar por la Organización del Programa Master de Auditores de Seguridad Alimentaria:

Exped. nº:	<input type="text"/>	Solicitud ref. :	<input type="text"/>	Fecha entrada:	<input type="text"/>
------------	----------------------	------------------	----------------------	----------------	----------------------

Nota: Toda la información proporcionada por el solicitante a lo largo del proceso será tratada de forma confidencial conforme a lo establecido en la *Ley 15/1999 de protección de datos de carácter personal* y utilizada exclusivamente para los fines de la presente solicitud de inscripción.

Datos a cumplimentar por el solicitante:

Nombre y apellidos :		N.I.F.:
Dirección:		C.P.:
Localidad:		Provincia:
Teléfono:	E-mail:	Fax:

La persona identificada anteriormente declara:

1. Solicitar formalmente su inscripción en el PRIMER PROGRAMA MASTER DE AUDITORES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA y obligarse a respetar las normas establecidas en el caso de ser admitido.

2. Tener experiencia profesional de más de tres años en actividades de producción, consultoría o control de calidad, en los sectores que se indican a continuación:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1. Huevos y ovoproductos | <input type="checkbox"/> 10. Platos preparados |
| <input type="checkbox"/> 2. Carnes rojas (refrigeradas y congeladas) | <input type="checkbox"/> 11. Bebidas |
| <input type="checkbox"/> 3. Carne de ave (refrigerada y congelada) | <input type="checkbox"/> 12. Productos derivados de la harina |
| <input type="checkbox"/> 4. Pescado (refrigerado o congelado) | <input type="checkbox"/> 13. Productos deshidratados |
| <input type="checkbox"/> 5. Frutas y productos vegetales | <input type="checkbox"/> 14. Dulces y golosinas |
| <input type="checkbox"/> 6. Lácteos | <input type="checkbox"/> 15. Aperitivos, snacks y cereales de desayuno |
| <input type="checkbox"/> 7. Productos cárnicos y a base de carne | <input type="checkbox"/> 16. Aceites y grasas |
| <input type="checkbox"/> 8. Productos derivados de la pesca | <input type="checkbox"/> 17. Aditivos alimentarios |
| <input type="checkbox"/> 9. Conservas (productos enlatados) | <input type="checkbox"/> 18. Envasado y manipulación |
| <input type="checkbox"/> A1. Producción agrícola (frutas y hortalizas) | <input type="checkbox"/> B1. Producción animal o de piensos |
| <input type="checkbox"/> A2. Producción agrícola (cereales, cultivos industriales) | <input type="checkbox"/> B2. Acuicultura o piensos para peces |

3. Conocer los siguientes estándares de calidad o seguridad alimentaria:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1. IFS - International Food Standard | <input type="checkbox"/> 5. ISO 22000(2005) |
| <input type="checkbox"/> 2. BRC Food 4 | <input type="checkbox"/> 6. APPCC |
| <input type="checkbox"/> 3. GLOBAL GAP | <input type="checkbox"/> 7. SQF |
| <input type="checkbox"/> 4. Controlado por FACE | <input type="checkbox"/> 8. Otros (indicar) |

4. Haber participado en auditorías internas o externas de los siguientes estándares de calidad o seguridad alimentaria:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1. IFS - International Food Standard | <input type="checkbox"/> 5. ISO 22000(2005) |
| <input type="checkbox"/> 2. BRC Food 4 | <input type="checkbox"/> 6. APPCC |
| <input type="checkbox"/> 3. GLOBAL G.A.P. | <input type="checkbox"/> 7. SQF |
| <input type="checkbox"/> 4. Controlado por FACE | <input type="checkbox"/> 8. Otros (indicar) |

5. Que su nivel técnico del idioma inglés es: Medio Alto Bilingüe

Conformidad del solicitante:

Una vez cumplimentado,
remitir este documento por correo o por fax:

E-mail: desacorp@acofesal.org

Fax: 91 740 2661

Firma: