



## Homologación de Consultores Q-Plus

Como ya se ha venido comunicando a lo largo de los últimos meses, tanto en las presentaciones de la Junta Directiva en distintas comunidades autónomas como a través del boletín de la asociación y de la página WEB, ACOFESAL ha desarrollado la marca de garantía Q-Plus de Consultores, orientada a prestigiar en el mercado la figura del consultor competente.

**Con esta iniciativa ACOFESAL apuesta por un mercado de consultoría en seguridad alimentaria más transparente y profesionalizado, donde la competencia técnica sea un factor diferenciador y un elemento de valorización de los trabajos.**

La marca establece dos figuras de evaluación de la calidad:

**Homologación:** *Comprobación de la formación, experiencia y conocimiento de los profesionales que prestan sus servicios de consultoría en el ámbito de la seguridad alimentaria.*

*Los profesionales homologados son inscritos en el registro oficial de la marca y podrán utilizar el logotipo en su material promocional. También se les hace entrega de un CERTIFICADO de Homologación.*

**Certificación:** *Evaluación de la capacidad de los profesionales y de las entidades de consultoría para desarrollar trabajos conforme a los requisitos de calidad establecidos en el Reglamento Técnico de la marca.*

*Los profesionales y entidades certificados podrán hacer uso de la marca tanto en su material promocional como en los trabajos. También se les hace entrega de un CERTIFICADO de Conformidad.*

*La certificación será realizada por entidades de reconocido prestigio que acrediten su capacidad ante ENAC, conforme a los requisitos establecidos en el Reglamento General de la marca.*

*Un Comité de Integridad velará por la correcta intervención de todos los operadores de la marca.*

Tanto la HOMOLOGACIÓN como la CERTIFICACIÓN se solicitarán y concederán por alcances sectoriales:

### Alcances de Homologación Q-Plus

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 1. Alimentación animal | 6. Alimentos preparados                 |
| 2. Producción ganadera | 7. Conservas                            |
| 3. Carne y pescado     | 8. Panadería, bollería y repostería     |
| 4. Productos agrícolas | 9. Otros productos estables             |
| 5. Lácteos             | 10. Hostelería, restauración y catering |

## Homologación de Consultores Q-Plus

Sólo los trabajos en que hayan participado consultores homologados podrán dar lugar a una certificación Q-Plus. En consecuencia, **es imprescindible que haya consultores homologados en el mercado** para que los profesionales o entidades de consultoría puedan optar a la certificación.

En el calendario de actividades establecido para la entrada en vigor de la marca de garantía Q-Plus de Consultores se prevé que los primeros interesados (profesionales o entidades) puedan solicitar la certificación a partir de mayo de 2008. Por esta razón, **entre el 14 de enero y el 14 de febrero de 2008 se abrirá el primer plazo de solicitudes de homologación de consultores**, previéndose que en tres meses puedan estar registrados alrededor de 200 profesionales.

Los interesados deberán remitir la solicitud de homologación que se adjunta a este documento, junto con copia de los títulos, diplomas y otras evidencias que permitan comprobar el cumplimiento de los requisitos correspondientes.

El Comité de Homologación evaluará la documentación recibida de cada solicitante y comprobará que reúne al menos 10 puntos conforme a los requisitos establecidos en el Anexo 1 del Reglamento Técnico.

Los solicitantes que cumplan esta condición serán convocados para atender una prueba escrita en la que se contrastarán sus conocimientos en materia de seguridad alimentaria. **La primera de estas pruebas se celebrará en Madrid y está programada para el 25 de febrero**. Habrá turno de mañana y de tarde para facilitar la asistencia a los interesados. Los que no superen la prueba, podrán presentarse a un segundo intento el 25 de abril de 2008.

En las próximas fechas se darán los detalles definitivos en la WEB de la marca ([www.qplusconsultores.com](http://www.qplusconsultores.com)) y en la de ACOFESAL ([www.acofesal.org](http://www.acofesal.org))

### Calendario previsto de pruebas escritas para la Homologación de Consultores Q-Plus

Enero 08	Febrero 2008	Marzo 2008	Abril 2008	Mayo 2008
	SOLICITUDES		SOLICITUDES	
	●		●	
	↑ Prueba escrita (Primer intento)		↑ Prueba escrita (Segundo intento)	

### Objetivo de la prueba escrita

La prueba se realiza para evaluar de forma objetiva los conocimientos teóricos y prácticos de los consultores respecto a los alcances para los que solicitan homologarse.

## Homologación de Consultores Q-Plus

### Contenidos y estructura de la prueba

La prueba se ajustará a los alcances solicitados por cada consultor. Se harán preguntas en relación a aspectos generales de la seguridad alimentaria (comunes a todos los alcances) y también de aspectos específicos sobre los alcances solicitados.

La prueba constará de dos partes:

- 1ª parte:** Codex Alimentarius y legislación europea sobre seguridad alimentaria.  
**2ª parte:** Caso práctico. Cuestiones breves en relación con un Plan de APPCC y legislación sectorial.

### Otras particularidades de la prueba

Todos los solicitantes deberán atender la Parte 1, para lo que dispondrán de un tiempo máximo de 1 hora.

La Parte 2 se particularizará para los alcances solicitados por cada consultor. En el caso de que se soliciten más de 2 alcances, sólo se deberán realizar 2 casos prácticos que se corresponderán con dos de los alcances solicitados elegidos al azar. Para cada caso práctico se dispondrá de 1,5 horas.

La calificación se realizará de la siguiente forma:

- Cada parte se puntuará de 1 a 100. Se deberán superar las dos partes por separado, para lo que se requerirá una calificación mínima en cada una de ellas de 60 puntos.
- Si la Parte 2 consta de dos casos prácticos (si se solicitan 2 o más alcances), la calificación será la media aritmética de ambas calificaciones, debiéndose conseguir en cada una al menos 60 puntos.
- La calificación global (C) será una media ponderada de la calificación de la Parte 1 (CP<sub>1</sub>, a la que se asigna una importancia del 40%), y de las calificaciones de los casos prácticos de la Parte 2 (CP<sub>2</sub>, a las que se asigna una importancia del 60%).

$$C = 0'4 \times CP_1 + 0'6 \times CP_2$$

Cada aspirante dispondrá de dos oportunidades para superar la prueba. En caso de no conseguirlo, deberá esperar al menos seis meses para poder intentarlo de nuevo.

### Normativa de referencia:

- Ley General de Alimentos (Reg. CE 178/2002)
- Paquete Higiene (Reg. CE 852, 853, 854, 882/2004)
- Criterios microbiológicos (Reg. CE 2073/2005)
- Directivas sobre alérgenos de la UE (Directiva (CE) N° 89/2003, Directiva (CE) N° 26/2005, Directiva (CE) N° 142/2006)
- Reglamentos sobre OGM (Reglamento (CE) N°1829/2003 y Reglamento (CE) N°1830/2003)
- Embalaje (Reg. CE 1935/2004)
- Nutrición y etiquetado (Reg. CE 1924/2006 y 1925/2006)
- Contaminantes (Reg. CE 1881/2006)
- Legislación sectorial (por alcances)
- Otros documentos: Codex Alimentarius.

### Tarifas vigentes en 2008 para la Homologación de Consultores Q-Plus:

Apertura de expediente y tramitación de la solicitud .....	150 Euros
Evaluación documental del primer alcance .....	100 Euros
Evaluación documental de sucesivos alcances (cada uno) .....	75 Euros
Tasas de la prueba escrita convocada para el 25 de febrero de 2008 .....	sin coste
Tasas de la prueba escrita en posteriores convocatorias .....	150 Euros
Certificado de homologación e inscripción en registro.....	100 Euros

Nota: Las solicitudes recibidas entre el 14 de enero y el 14 de febrero estarán exentas del pago de este concepto.

### Anexos.

Se adjuntan los siguientes documentos:

- Parte A1 del Reglamento Técnico. Requisitos para homologación de consultores.
- Solicitud de Homologación.

# Marca de Garantía Q-Plus de Consultores

## REGLAMENTO TÉCNICO

### PARTE A1

### Requisitos de homologación de consultores

Concepto	Puntos	Observaciones
<b>Formación académica</b>		
Titulación universitaria de grado medio (3 cursos) en carreras relacionadas con la seguridad alimentaria, tecnología de los alimentos.	1	Se aceptan específicamente las carreras de tecnología de los alimentos, ingeniero técnico agrícola, etc. En otros casos, valorará el Comité de Homologación.
Titulación universitaria de grado superior (5 o más cursos) en carreras relacionadas con la seguridad alimentaria, tecnología de los alimentos, o con la salud humana o animal.	2	Se aceptan específicamente las carreras de veterinaria, tecnología de los alimentos, ingeniero agrónomo, ciencias biológicas, farmacia, ciencias químicas, etc. En otros casos, valorará el Comité de Homologación.
<b>Formación de postgrado</b>		
Curso en materia de seguridad alimentaria o tecnología de los alimentos de más de 250 h.	5	Impartido por organismo de prestigio, a criterio del Comité de Homologación..
Curso de auditor de protocolos de seguridad alimentaria.	3	Impartido por organismo de reconocido prestigio.
Doctorado en materia relacionada con la seguridad alimentaria.	1	Con trabajos de investigación sobre toxicología, microbiología, tecnología, bromatología, etc. (Otras materias, a criterio del CH)
<b>Experiencia profesional</b>		
Hasta 200 horas de docencia en materias relacionadas con la seguridad alimentaria	3	En empresas, organismos o instituciones de reconocido prestigio.
Más de 200 horas de docencia en materias relacionadas con la seguridad alimentaria	5	En empresas, organismos o instituciones de reconocido prestigio.
Más de 3 años en área de producción en empresas del sector agroalimentario o en laboratorios agroalimentarios.	1	En empresa con sistema de calidad o estándar de calidad de producto certificados por entidades acreditadas. En otro caso decidirá el CH.
Más de 3 años en área de calidad en empresas de producción o en laboratorios del sector agroalimentario.	2	En empresa con sistema de calidad o estándar de calidad de producto certificados por entidades acreditadas. En otro caso decidirá el CH.
Más de 5 años en área de calidad en empresas de producción o en laboratorios del sector agroalimentario.	3	En empresa con sistema de calidad o estándar de calidad de producto certificados por entidades acreditadas. En otro caso decidirá el CH.
Experiencia de más de 1 año trabajando en entidades de consultoría, ó 300 horas como consultor por cuenta propia, en actividades de consultoría relacionada con la calidad o lo seguridad agroalimentaria.	3	<b>OBLIGATORIO.</b> Diseño e implantación de APPCC, protocolos BRC, IFS, ISO 22000 u otras normas de seguridad alimentaria.
Experiencia de más de 2 años trabajando en entidades de consultoría ó 600 horas como consultor por cuenta propia, en actividades de consultoría relacionada con la calidad o lo seguridad agroalimentaria.	7	Diseño e implantación de APPCC, protocolos BRC, IFS, ISO 22000 u otras normas de seguridad alimentaria en empresas agroalimentarias.

# Marca de Garantía Q-Plus de Consultores

## SOLICITUD DE HOMOLOGACIÓN

### Datos a cumplimentar por el Comité de Homologación Q-Plus® de Consultores:

Exped. nº:	<input type="text"/>	Presupuesto 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 certificación.

### 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:

1. Solicita la homologación conforme al Protocolo Q-Plus® de Consultores para los siguientes alcances:

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1. Alimentación animal | <input type="checkbox"/> 6. Alimentos preparados                 |
| <input type="checkbox"/> 2. Producción ganadera | <input type="checkbox"/> 7. Conservas                            |
| <input type="checkbox"/> 3. Carne y pescado     | <input type="checkbox"/> 8. Panadería, bollería y repostería     |
| <input type="checkbox"/> 4. Productos agrícolas | <input type="checkbox"/> 9. Otros productos estables             |
| <input type="checkbox"/> 5. Lácteos             | <input type="checkbox"/> 10. Hostelería, restauración y catering |

(Marcar sólo los alcances que se solicitan en este momento)

2. Adjunta a este documento los títulos académicos, de postgrado y demás evidencias documentales que permiten comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo 1 del Reglamento Técnico.

3. Declara que acepta someterse al procedimiento de evaluación establecido por Comité de Homologación Q-Plus® de Consultores.

4. Adjunta a este documento el justificante de pago de los importes correspondientes al alcance(s) de homologación que solicita. (Los abonos se efectúan por transferencia a la cuenta de Q Mas Entidad Gestora S.L.U.: 2085 9293 42 0330216276 de IBERCAJA).

5. Y acepta que los litigios que se deriven de la interpretación o del cumplimiento de los términos expuestos en este documento sean resueltos mediante arbitraje de equidad de la Corte Arbitral de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid, que actuará conforme a su propio Reglamento, renunciando a cualquier otro fuero que pudiera corresponderle y declarando aceptar expresamente el laudo arbitral que se dicte.

Conformidad del solicitante:

**Una vez cumplimentado, remitir este documento por correo a la dirección indicada al pie, o por fax al número:**

**91 740 2661**

Firma:

Nombre: .....

Cargo: .....