



PROTOCOLO
ACOFESAL Formación®

REGLAMENTO GENERAL

Versión 1
Abril 2011

PROCOLO

ACOFESAL Formación®

1. Introducción
2. Objetivos del Protocolo ACOFESAL Formación®
3. Documentos del Protocolo
4. Evaluación de la competencia
5. Gestión y estructura organizativa de la marca
6. Procedimiento de Certificación y condiciones de obtención de la licencia de uso de la Marca ACOFESAL Formación®
7. Programa de Auditorias
8. Reglas de Uso de la Marca ACOFESAL Formación®
9. Responsabilidades de ACOFESAL
10. Suspensión y cancelación de la certificación
11. Reclamaciones, recursos y apelaciones
12. Resolución de litigios
13. Registros de empresas, cursos y alumnos
14. Régimen económico

PROTOCOLO ACOFESAL Formación®

REGLAMENTO GENERAL

1. Introducción

El Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece en su capítulo XII que *“los operadores de la empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral”*. Dicha formación puede ser impartida por la propia empresa alimentaria o por una entidad externa.

Así mismo, el contexto actual de la formación engloba la Formación Profesional para el Empleo, regulada por el *Real Decreto 395/2007 de 23 de marzo, por el que se regula el subsistema de formación profesional para el empleo*. Este sistema define diversas Familias Profesionales, dentro del cual surge el Área Profesional de Manipulación Alimentaria, cuyo módulo educativo es el Manipulador de Alimentos, con 10 horas de duración. Esta formación está recogida en el Catalogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

El sector alimentario está compuesto en su gran mayoría, por pequeñas y medianas empresas que no tienen capacidad organizacional ni económica para mantener un departamento de formación propios. En estos casos, la educación para el trabajo podría ser á proporcionada por proveedores externos.

En este contexto, la Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (ACOFESAL) considera indispensable que cualquier manipulador de alimentos reciba una formación inicial en higiene alimentaria vinculada a su sector, incluida en el programa de formación de cada empresa alimentaria.

Por todo ello, ACOFESAL considera necesario crear un referente respecto a las entidades proveedoras de formación (incluida la propia empresa alimentaria) en cuanto a sus Programas Formativos (contenidos, organización de los cursos y forma de impartición, etc.) y garantizar la idoneidad de la formación inicial en higiene alimentaria proporcionada a los manipuladores. Este referente se materializa en el Protocolo ACOFESAL Formación®.

En definitiva, lo que se pretende mediante la emisión de este Protocolo es otorgar a las entidades un valor añadido, reconociendo unos criterios mínimos de actuación en materia de formación de manipuladores para que puedan servir de referencia para las empresas que demandan una formación inicial y/o continuada para sus empleados externalizada.

2. Objetivos del Protocolo ACOFESAL Formación®

Los objetivos son:

1. Establecer unos requisitos mínimos indispensables para las entidades y programas formativos (contenidos, organización, capacitación y seguimiento de los cursos, etc.), actuando como referente para la formación no reglada de los manipuladores de alimentos.
2. Otorgar a las empresas interesadas un reconocimiento de su capacidad para impartir la formación en las condiciones establecidas en este Protocolo, así como acreditar su cumplimiento.

3. Documentos del Protocolo

Los documentos que componen el Protocolo ACOFESAL Formación® están relacionados a continuación:

- Reglamento General: El Reglamento General, expuesto en este mismo documento, está compuesto por las directrices básicas del Protocolo.
- Reglamento Técnico: El Reglamento Técnico está compuesto por la descripción detallada de los aspectos a valorar para la concesión del reconocimiento a los solicitantes. Contiene información estructurada de todas las exigencias y sus valoraciones globales para que tanto la entidad como su programa de formación sean reconocidos.
- Normas de Uso de la Marca: Está compuesto por las condiciones, alcance e información sobre la utilización de la Marca ACOFESAL Formación® a los que están sometidos todas las empresas que harán uso de ella.

4. Evaluación de la competencia

El Protocolo ACOFESAL Formación® establece el concepto descrito a continuación en relación a la evaluación de la competencia de las entidades solicitantes y de los cursos prestados:

4.1 Certificación de la empresa

La Certificación dentro del Protocolo ACOFESAL Formación® incluye:

1. La comprobación de la capacitación de la entidad para la impartición de cursos de formación inicial y/o continuada en higiene alimentaria
2. El cumplimiento de los requisitos establecidos respecto al desarrollo del Plan de Formación.

La Certificación sólo podrá ser concedida por el Comité de Certificación designado por la Comisión de Formación.

Se obtiene la Certificación tras una auditoría de comprobación de todos los requisitos establecidos en el Reglamento Técnico, en el apartado de Requisitos de Certificación de las Empresas. Confirmada la comprobación de los requisitos, se concede a la entidad la condición de Entidad Certificada, que figurará en un registro de entidades, cada una con un número correspondiente de Certificación.

4.2 Homologación de los cursos

Toda entidad que solicite la certificación, debe solicitar, a su vez, la homologación de los cursos a impartir. La homologación de los cursos no se realizará si la empresa no cumple con los requisitos de la Certificación de la Entidad.

Se obtiene la Homologación tras una auditoría de comprobación de todos los requisitos establecidos en el Reglamento Técnico, en el apartado de Requisitos de Homologación de Cursos. Confirmada la comprobación de los requisitos, la entidad deberá respetar los requisitos descritos en el punto 6.2 de este Reglamento General.

Para los cursos homologados según ACOFESAL Formación®, se concederá el uso de la Marca ACOFESAL Formación® unida a un número de serie exclusivo de dicho curso y al cual estarán vinculados todos sus participantes.

5. Gestión y estructura organizativa de la marca

Para la gestión del Protocolo, se establece la siguiente estructura organizativa:

5.1 Comisión de Formación:

Es el órgano responsable de la gestión del reconocimiento de ACOFESAL Formación®. Gestiona además, la creación del Comité de Certificación.

Igualmente son sus funciones la creación, promoción, fomento y actualización del protocolo, así como, la gestión de las bases de datos correspondientes a las empresas certificadas.

La Comisión de Formación está integrada por el Presidente, el Coordinador Nacional de Formación y los representantes de formación de las Comunidades Autónomas de ACOFESAL.

5.2 Comité de Certificación:

El Comité de Certificación es el responsable de evaluar a las entidades solicitantes y emitir el veredicto sobre su reconocimiento.

El Comité será designado por la Comisión de Formación en función de la empresa demandante de la Certificación según el Protocolo ACOFESAL Formación®, de forma que se evite cualquier vinculación entre la empresa solicitante y los representantes del Comité. ACOFESAL fomentará la participación en el Comité de Certificación de profesionales vinculados al sector pero ajenos a la Asociación, empresas privadas del sector alimentario, otras Asociaciones profesionales, de la Administración pública, etc.

El Comité de Certificación es el órgano responsable de la certificación y la homologación de los cursos, autorizando el uso de la Marca ACOFESAL Formación® unida al número de serie exclusivo de cada curso. Es responsable del control de los certificados emitidos y mantendrá una base de datos

permanentemente actualizada de los alumnos que hayan cursado la formación en algunos de los cursos homologados.

5.3 Equipo de Evaluación:

El equipo de evaluación es el conjunto de personas designadas por el Comité de Certificación para el desarrollo del trabajo correspondiente a la Certificación y Homologación según el Protocolo ACOFESAL Formación®.

El Comité de Certificación asignará a cada equipo de evaluación el trabajo a efectuar en cada caso, revisión documental o auditoría de acciones formativas, y éste será responsable de emitir un informe en el que se describa claramente el cumplimiento o incumplimiento del Protocolo ACOFESAL Formación® y, en su caso, los puntos de incumplimiento.

6. Procedimiento de Certificación y condiciones de obtención de la licencia de uso de la Marca ACOFESAL Formación®

Cualquier empresa o entidad que desarrolle cursos de formación en higiene alimentaria para manipuladores de alimentos podrá optar a la certificación según los criterios definidos en el Reglamento Técnico de este Protocolo. El procedimiento de Certificación será de la siguiente manera:

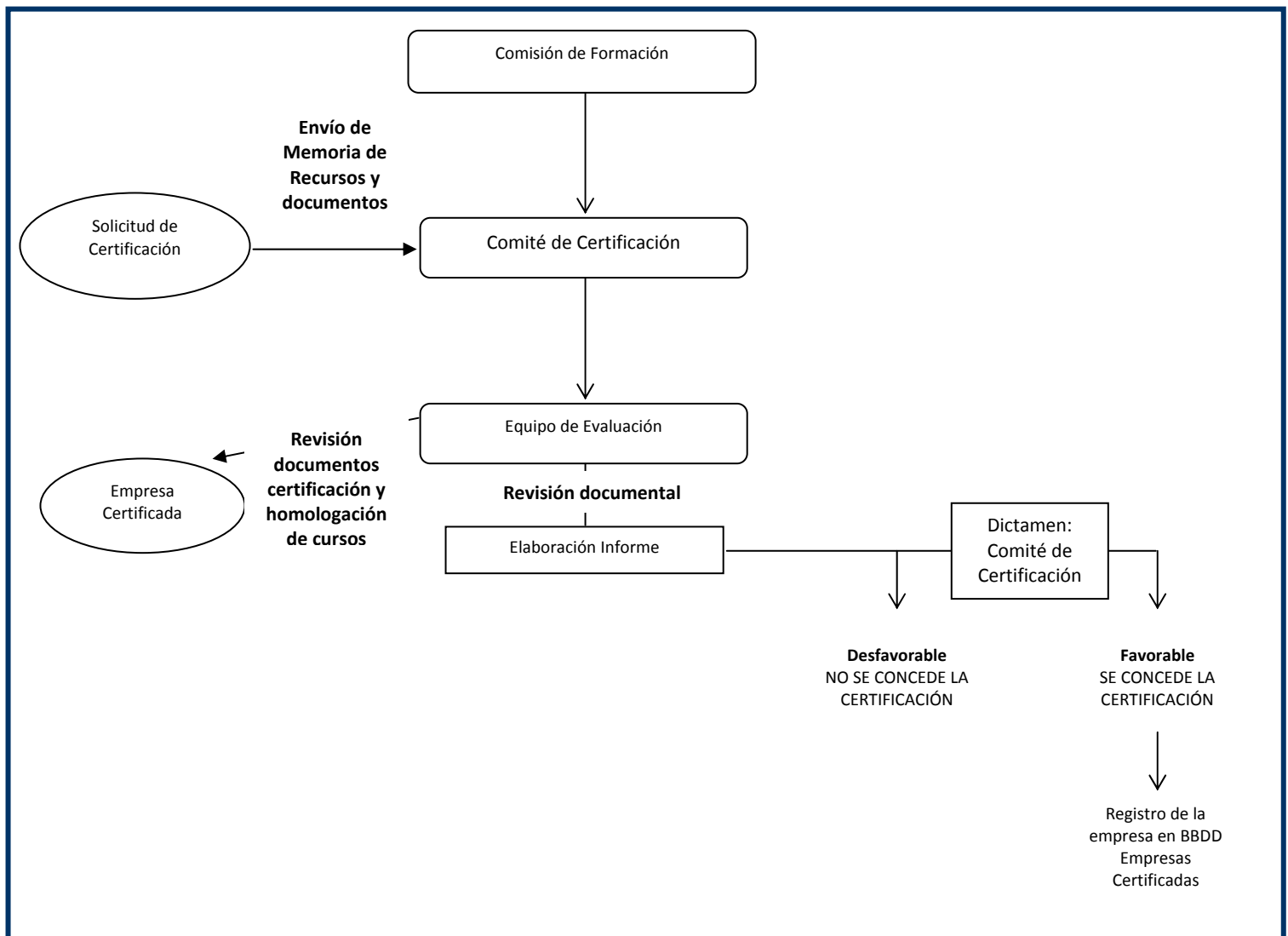
- La empresa solicitante cumplimentará la Solicitud de Certificación y lo remitirá al Comité de Certificación.
- La empresa solicitante deberá aportar la Memoria de Recursos y documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento Técnico y que se soliciten en dicha Memoria. Los documentos serán remitidos al Comité de Certificación en formato digital.
- El Comité de Certificación designará el Equipo de Evaluación que será el responsable de la verificación y auditoría documental de la empresa solicitante.
- El Equipo de Evaluación facilitará el Informe Final al Comité de Certificación, que será el responsable de la Concesión o no de la Certificación de la empresa y su Plan de Formación de Manipuladores de Alimentos, en un plazo máximo de 45 días a partir de la recepción de la Memoria de Recursos y la documentación completa de la empresa y de su plan de formación.
- Si el Dictamen es favorable, el Comité de Certificación otorgará a la empresa su número de registro en el listado de entidades certificadas y cuando se realice la comunicación de algún curso, otorgará la autorización de uso de la Marca ACOFESAL Formación® para dicha actividad formativa.
- Si el Dictamen es desfavorable, la empresa podrá presentar nueva documentación que compruebe el cumplimiento de los requisitos apuntados por el Comité de Certificación.
- Las empresas certificadas recibirán los datos de usuario y contraseña para poder acceder a la plataforma Web del Protocolo ACOFESAL Formación®, que estará incluida en la página Web de ACOFESAL.

La empresa solicitante deberá cumplir el 100% de los requisitos del Reglamento Técnico de este Protocolo para poder obtener la Certificación y la Homologación de sus cursos.

La licencia de uso de la Marca ACOFESAL Formación® será concedida a aquellas empresas que han recibido el certificado de conformidad otorgado por la Comisión de Certificación de ACOFESAL, tras la firma del Compromiso de Aceptación de las condiciones de uso de la Marca.

La empresa deberá comunicar cualquier cambio referente a los cursos, a la forma de impartición o a los contenidos, de cualquier orden, sujetos a nueva aprobación por el Comité de Certificación.

6.1 Proceso de Certificación y Auditoría



6.2 Homologación de los cursos

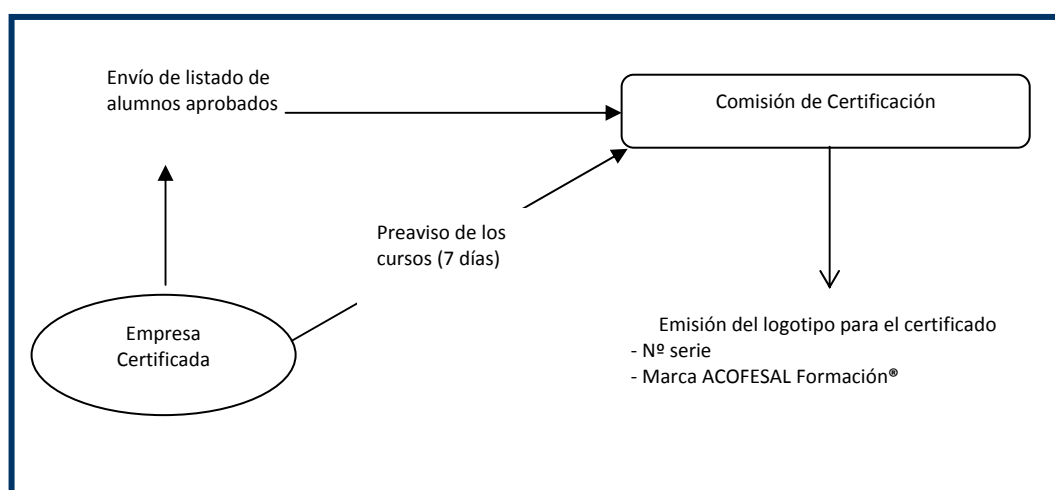
El Comité de Certificación avalará los cursos de formación en higiene alimentaria para manipuladores de alimentos impartidos por una empresa Certificada, de acuerdo a su Plan de Formación, cuando éstos cumplan los siguientes requisitos:

- La empresa certificada debe cumplir con las normas presentes en este Reglamento General y en el Reglamento Técnico.
- La empresa deberá realizar un preaviso de los cursos a impartir con un mínimo de siete (7) días naturales de antelación, para que el Comité de Certificación pueda contar con la posibilidad de auditarlos.
- El preaviso podrá ser realizado a través de la plataforma Web del Protocolo ACOFESAL Formación®, que estará incluida en la página Web de ACOFESAL, o bien de otra forma autorizada por la Comisión de Formación.

El Comité de Certificación se encargará de enviar a la empresa certificada el logotipo ACOFESAL Formación®, donde aparecerá el número de serie exclusivo correspondiente a este curso. La empresa certificada se encargará de imprimir los certificados, utilizando como modelo el Certificado Protocolo ACOFESAL Formación®, en los que aparecerá esta marca exclusiva.

Tras la impartición del curso y con un plazo máximo de siete (7) días naturales después de su finalización, la empresa certificada facilitará al Comité de Certificación el listado de alumnos que lo hayan superado satisfactoriamente. El Comité de Certificación incorporará los datos facilitados a la base alojada en la página Web de ACOFESAL, la cual podrá ser consultada, con las precauciones establecidas en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, por cualquier persona que lo pudiera requerir para garantizar la autenticidad de los certificados.

Proceso de Emisión del logotipo con número de serie:



6.3 Renovación de la Certificación

Antes de completar 2 años de la concesión de la Certificación, la empresa deberá solicitar la renovación de la Certificación siguiendo el mismo procedimiento para la certificación inicial.

7. Programa de Auditorias

Las entidades certificadas y los cursos homologados según el Protocolo ACOFESAL Formación® están sujetos al programa de auditorias detallado en este Reglamento General.

El programa de auditorias incluye la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento Técnico y que han sido revisados durante la concesión de la certificación y reconocimiento de los cursos.

Las empresas o entidades pueden ser auditadas a lo largo de los 3 años que dura su certificación, en sus instalaciones, por un evaluador técnico especialista en este Protocolo. Las auditorias podrán ser notificadas o no a la empresa certificada antes de ser realizadas. El número de auditorias será el determinado por la Comisión de Formación.

Los cursos homologados igualmente podrán sufrir auditorias por parte de un auditor, que se encargará de verificar el cumplimiento de los requisitos detallados en el Reglamento Técnico de este Protocolo.

El informe de la auditoria será redactado por el evaluador, que contará con la revisión y decisión final del Comité de Certificación.

7.1 Incumplimiento de los requisitos en las auditorias

El no cumplimiento de 1 (un) requisito KO de certificación de empresa llevará a la suspensión de la certificación, quedando sujeta a nuevo proceso de certificación.

El no cumplimiento de 1 (un) requisito KO de homologación de cursos llevará a la anulación de la homologación de dicho curso, la suspensión de la certificación de la empresa y la entidad quedará sujeta a nuevo proceso de certificación y homologación de los cursos.

El no cumplimiento de cualquier requisito no KO deberá ser solucionado por la empresa en un plazo máximo de 1 (un) mes, con posibilidad de prórroga en caso justificado y se demostrará su cumplimiento a través de envío de documentación que así lo compruebe.

8. Reglas de Uso de la Marca ACOFESAL Formación®

El uso de la marca ACOFESAL Formación® está vinculado a aquellas empresas o entidades que imparten la formación en higiene alimentaria para manipuladores de alimentos y que soliciten a esta Asociación la certificación con respecto a los requisitos mínimos establecidos en este Reglamento.

La marca deberá ser aplicada única y exclusivamente a los cursos de formación en higiene alimentaria para manipuladores de alimentos que imparta la empresa certificada de acuerdo a lo establecido en el Protocolo.

La autorización del uso del logotipo será remitida por la Comisión de Formación de ACOFESAL a la empresa solicitante, en los términos descritos en el documento Normas de Uso de la Marca.

En líneas generales, la empresa podrá utilizar el logotipo en los siguientes términos:

- Certificados o acreditaciones entregados a los alumnos del curso que esté autorizado para su uso.

No está permitido su uso en ningún otro término sin la autorización expresa de ACOFESAL.

Todos los detalles para la utilización de la Marca se encuentran en el Documento Normas de Uso de la Marca, que pertenece a este Protocolo.

9. Responsabilidades de ACOFESAL

- Promocionar el conocimiento del Protocolo ACOFESAL Formación® entre todos los profesionales del sector y entre todos los sectores de población susceptibles de demandar formación en higiene alimentaria para manipuladores de alimentos.
- Mantener actualizada la lista de empresas certificadas en su página Web, en un apartado específico para ello.
- Mantener en su base de datos un listado con los alumnos que hayan superado el examen y a los que se le ha otorgado un Certificado de Formación, con el Reconocimiento del Protocolo.
- Promocionar a través de la publicación en su página Web los cursos de higiene alimentaria para manipuladores de alimentos que se hayan sometido al reconocimiento del Comité de Certificación.

10. Suspensión y cancelación de la certificación

El Comité de Certificación suspenderá la Certificación de una entidad cuando detecte alguna de las siguientes incidencias:

- Se detecta el mal uso de la Marca ACOFESAL Formación®.
- En la auditoria se detecta que la empresa incumple alguno de los requisitos KO.
- Si se detecta cualquier otra circunstancia que pueda originar un perjuicio no doloso para la imagen de la marca.

En cualquiera de estas circunstancias, el Comité de Certificación deberá suspender la certificación y comunicarlo a la Comisión de Formación en un plazo máximo de tres días, explicando los motivos de dicha decisión.

A la vista de las circunstancias, la Comisión de Formación podrá mantener o suspender la licencia de uso de la marca.

El Comité de Certificación cancelará la Certificación de una entidad cuando detecte alguna de las siguientes incidencias:

- Si se detecta fraude en las evidencias aportadas para el cumplimiento de alguno de los requisitos de este Protocolo.
- Si se detecta cualquier circunstancia dolosa que pueda originar un perjuicio para la imagen de la marca.
- Si se detecta incumplimiento en 1 (un) requisito KO.

En cualquiera de estas circunstancias, el Comité de Certificación deberá cancelar la certificación y comunicarlo inmediatamente a la Comisión de Formación, explicando los motivos de dicha decisión.

A la vista de las circunstancias, la Comisión de Formación suspenderá la licencia de uso de la marca y valorará la posibilidad de rescindir el contrato de licencia suscrito y ejercer las acciones legales oportunas para la defensa de la marca.

En el caso de cancelación de la certificación, la empresa que quiera solicitar nueva certificación deberá iniciar el proceso nuevamente.

11. Reclamaciones, recursos y apelaciones

El Comité de Certificación dispondrá de procedimiento para la gestión de reclamaciones y recursos, que tengan en consideración los aspectos que se citan a continuación.

Reclamaciones

Toda entidad certificada o en proceso podrá iniciar un procedimiento de RECLAMACIÓN cuando considere que existen circunstancias lesivas para sus intereses derivadas del modo de actuación de los integrantes del Equipo de Evaluación durante el proceso de certificación y reconocimiento de los cursos. Los interesados podrán remitir copia de sus reclamaciones a la Comisión de Formación.

Este procedimiento también es la vía adecuada para denunciar posibles incumplimientos de otras entidades que dispongan de la licencia de uso de la Marca.

El Comité de Certificación dispondrá de un plazo máximo de un mes para adoptar su decisión sobre la reclamación y contestar por escrito al remitente, remitiendo también copia de este escrito a la Comisión de Formación.

La Comisión de Formación podrá dar directrices al Comité de Certificación sobre cómo gestionar la reclamación.

Recursos

Toda entidad certificada o en proceso podrá iniciar un procedimiento de RECURSO cuando considere que existen circunstancias lesivas para sus intereses derivadas de la decisión de certificación y reconocimiento de los cursos adoptados por el Comité de Certificación.

Los interesados podrán remitir copia de los recursos a la Comisión de Formación.

El Comité de Certificación dispondrá de un plazo máximo de un mes para adoptar su decisión sobre el recurso y contestar por escrito al remitente, remitiendo copia a la Comisión de Formación.

A la vista de la situación en su conjunto, la Comisión de Formación podrá emprender las acciones que estime oportunas en el ámbito de sus competencias.

Apelaciones

Toda entidad podrá iniciar un procedimiento de APELACIÓN cuando considere que existen circunstancias lesivas para sus intereses derivadas del modo de actuación del Comité de Certificación.

Las apelaciones deberán formalizarse por escrito dirigido a la Comisión de Formación. En el escrito deberán estar claramente consignados los datos del remitente y explicadas y justificadas las causas por las que se interpone la apelación.

La Comisión de Formación dispondrá de un plazo máximo de un mes para adoptar su decisión sobre la apelación y contestar por escrito al remitente. La decisión de la Comisión de Formación es vinculante para las partes.

12. Resolución de litigios

Para la resolución de litigios que pudieran surgir en el ámbito de esta marca en relación con las actuaciones de cualquiera de los comités designados por la Comisión de Formación o por esta misma, será la Corte Arbitral de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid la que designe un árbitro de equidad, que resolverá conforme al Reglamento de Arbitraje de la propia Corte. El laudo arbitral será inapelable y vinculante para todas las partes.

Esta cláusula se incorporará tanto a los contratos de certificación como a los de licencia de uso de la marca.

13. Registros de empresas, cursos y alumnos

La Comisión de Formación mantendrá actualizados los registros de las empresas certificadas y cursos homologados en la página Web del ACOFESAL. Además mantendrá una base de datos de los alumnos que han realizado los cursos certificados por el Protocolo ACOFESAL Formación®.

El acceso a la información será público o privado en función de la naturaleza de cada tipo de dato. En cualquier caso, se dispondrán las medidas adecuadas conforme a la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal.

14. Régimen económico

La Comisión de Formación de ACOFESAL establecerá anualmente las tarifas de las distintas actividades y conceptos que componen la gestión y el desarrollo ordinario de la marca. Excepcionalmente podrá establecer tarifas o precios para conceptos específicos.

Las tarifas y precios vigentes se publicarán en un documento de Tarifas y en la Web de ACOFESAL, en el apartado ACOFESAL Formación®.

El abono de la cuota deberá ser del 100% del valor que le corresponde a la empresa en el inicio del proceso de certificación. En el caso de que la empresa no obtenga la condición de empresa certificada, se le devolverá el importe del 50% de la cuota, pudiendo ésta volver a solicitar la certificación, abonando los 50% restantes del valor total.