



## PROPUESTAS FORMATIVAS INCYMA

1. APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).
2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.
3. PROTOCOLO GLOBALGAP (versión en vigor).
4. ACTIVIDAD FORMATIVA REQUISITOS Y APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BRC e IFS (versiones en vigor).
5. ACTIVIDAD FORMATIVA NUEVOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA.
6. ACTIVIDAD FORMATIVA ETIQUETADO ALIMENTARIO.
7. ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015.
8. CURSO DE PLAGUIDAS DE USO AGRÍCOLA. NIVEL BÁSICO Y NIVEL CUALIFICADO.
9. USO EFICIENTE DEL AGUA EN EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS.
10. HUELLA DE CARBONO.
11. PROTOCOLOS EN RESPONSABILIDAD SOCIAL.
12. FRAUDE ALIMENTARIO (FOOD FRAUD).
13. DEFENSA DE LOS ALIMENTOS (FOOD DEFENSE).
14. CONTROL DE ALÉRGENOS.

*Explicanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible*

670036546 / 687591435 / 618486932  
Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS  
Fecha: 05/02/2018  
Página 1 de 18

## 1. ACTIVIDAD FORMATIVA APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL)

El APPCC es una herramienta para evaluar peligros y establecer sistemas de control centrados en la prevención. Puede aplicarse en toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final.

La aplicación del APPCC aumenta la seguridad alimentaria y, aporta otros beneficios importantes, como es facilitar a la autoridad competente su labor de inspección y promover el comercio internacional aumentando la confianza en la inocuidad de los alimentos.

Entre sus objetivos se destacan:

- Refuerzo de la seguridad alimentaria.
- Facilita el cumplimiento de la legislación alimentaria.
- Fomenta las exportaciones aumentando la confianza en la inocuidad de los alimentos.
- Facilita la agilidad y transparencia en los controles.

### Dirigido a:

El curso de va dirigido a personal con experiencia en industria alimentaria.

El alumno será capaz de contribuir a la elaboración del Sistema APPCC en cualquier industria y también gestionar satisfactoriamente la elaboración y el seguimiento de dicho sistema.

### Objetivo:

Capacitar al alumno para mantener el sistema APPCC de la empresa.

### Contenido del curso:

1. Conocer qué es el sistema APPCC. Definiciones y términos de referencia.
2. Descripción del Sistema APPCC: Selección del equipo APPCC, descripción de los productos, uso previsto de los productos, elaboración y verificación del diagrama de flujo y procesos productivos.
3. Aplicación de los 7 principios del sistema APPCC (*Codex Alimentarius*).
4. Establecimiento del programa de prerrequisitos del sistema APPCC.
5. Revisión, verificación y validación del sistema APPCC.
6. Generación de documentos y registros para el correcto cumplimiento del sistema APPCC.
7. Casos prácticos y principales problemas y errores en auditorías relacionadas con el sistema APPCC.

DURACIÓN	MODALIDAD
A elegir por el cliente	Presencial

**Explícanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible**

670036546 / 687591435 / 618486932  
Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS  
Fecha: 05/02/2018  
Página 2 de 18

## 2. ACTIVIDAD FORMATIVA BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE

Las personas que manipulan alimentos son una de las principales fuentes de contaminación. Los seres humanos albergan gérmenes en ciertas partes de su cuerpo que pueden transmitirse a los alimentos al entrar en contacto con ellos y causar enfermedad.

Por este motivo, establecer un plan de buenas prácticas de higiene dentro de nuestra industria nos asegura un buen comportamiento higiénico y de salud del personal que trabaja en la industria agroalimentaria y que están en contacto directo o indirecto con los alimentos, y garantiza, además, la calidad e inocuidad de los productos que elaboramos.

Las Buenas Prácticas de Higiene engloba prácticas de correcta de higiene y buenas prácticas de manipulación, con el fin de controlar los peligros específicos relacionados con la actividad de manipulación.

### Dirigido a:

El curso de va dirigido a todo el personal que trabaje en la industria agroalimentaria.

### Objetivo:

Capacitar a todo el personal que esté en contacto directo o indirecto con los alimentos en realizar la correcta manipulación de los alimentos.

Llevar a cabo un buen programa de buenas prácticas de manipulación e higiene, con el fin de evitar la contaminación de los productos y garantizar su inocuidad.

### Contenido del curso:

1. Concepto de Higiene Alimentaria.
2. Clasificación de los alimentos.
3. Alimento alterado y alimento contaminado.
4. Factores que condicionan el crecimiento de los gérmenes.
5. Concepto de Intoxicación e Infección. Gérmenes causantes más frecuentes.
6. Preparación y manipulaciones adecuadas de los alimentos específicas del sector agroalimentario.
7. Prácticas para evitar la contaminación de los alimentos.
8. Actitudes higiénicas del manipulador de alimentos.
9. Concepto de Limpieza y desinfección.
10. Higiene de las Instalaciones y Equipos de trabajo.

DURACIÓN	MODALIDAD
A elegir por el cliente	Presencial

**Explicanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible**

670036546 / 687591435 / 618486932  
Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS  
Fecha: 05/02/2018  
Página 3 de 18

### 3. ACTIVIDAD FORMATIVA PROTOCOLO GLOBALGAP (versión en vigor)

GlobalG.A.P. es un organismo privado que establece normas voluntarias a través de las cuales se puede certificar productos agrícolas en todas partes del mundo. El objetivo es establecer una norma única de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), aplicable a diferentes productos y capaz de abarcar la globalidad de la producción agrícola.

Para los consumidores y distribuidores, el certificado GlobalG.A.P. es una garantía de que los alimentos cumplen con los niveles establecidos de calidad y seguridad, y de que se han elaborado siguiendo criterios de sostenibilidad, respetando la seguridad, higiene y bienestar de los trabajadores, el medio ambiente, y teniendo en cuenta el respeto a los animales.

El 1 de julio de 2017 se ha publicado la nueva versión 5.1 de GlobalG.A.P., siendo obligatorio su cumplimiento para todos los operadores certificados a partir del 1 de octubre de 2017.

#### Dirigido a:

Directores y responsables de calidad, directores de producción y técnicos del sector alimentario y de empresas relacionadas.

#### Objetivo:

- Adquirir los conocimientos teóricos del estándar necesario para comprender los procesos de certificación y auditoría, en su última versión 5.1.
- Conocimiento práctico sobre realización de auditorías. Simulación de situaciones prácticas.
- Definir correctamente el alcance de certificación de una empresa.
- Cumplir con el requisito de formación que establece el protocolo GLOBALG.A.P. para poder ser auditor e inspector de dicha norma.

#### Contenido del curso:

1. Introducción a GlobalG.A.P. Conceptos y Alcances de certificación.
2. Reglamento general de GlobalG.A.P. Parte I (Versión en vigor). Requisitos Generales y Reglas para Cultivos.
3. Reglamento general de GlobalG.A.P. Parte II (Versión en vigor). Sistema de Gestión de Calidad.
4. Puntos de control y criterios de cumplimiento de Aseguramiento Integrado de Fincas: Frutas y hortalizas (Versión en vigor).
5. Planteamiento de casos y ejemplos prácticos: Simulaciones en auditorías del SGC de GlobalG.A.P. y auditorías de productores. Errores que se suelen dar en las auditorías.
6. Planteamiento de acciones correctivas y corrección de no conformidades.

DURACIÓN	MODALIDAD
A elegir por el cliente	Presencial

**Expícanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible**

670036546 / 687591435 / 618486932

Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS

Fecha: 05/02/2018

Página 4 de 18

#### 4. ACTIVIDAD FORMATIVA REQUISITOS Y APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BRC E IFS (versiones en vigor).

La certificación de las empresas elaboradoras de alimentos con normas de seguridad alimentaria se está consolidando como garantía de la calidad y seguridad de su producto y como un método que permite a la empresa diferenciarse de sus competidores.

Estas normas están enfocadas a asegurar la implantación de un sistema de gestión de la calidad en la industria alimentaria, desde el punto de vista de la conciliación de la Seguridad Alimentaria y el control de la Calidad.

El fin de ambas es asegurar la transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro a través de un control en cada etapa del proceso de elaboración, además del cumplimiento con la legislación en tema de seguridad alimentaria.

##### Dirigido a:

Directores y responsables de calidad. Personal involucrado en la implementación y seguimiento de las normas BRC e IFS.

##### Objetivo:

Capacitar al personal de calidad los conocimientos necesarios para realizar la correcta implantación de las normas BRC e IFS en cualquier empresa del sector agroalimentario.

##### Contenido del curso:

1. **Certificación y Seguridad Alimentaria:**  
¿Qué es seguridad alimentaria?  
Esquemas de certificación de producto.
2. **INTRODUCCIÓN A BRC E IFS:**  
BRC: Antecedentes. Alcance, ventajas, principios y requisitos técnicos de la norma Visita de evaluación. Evaluación y tratamiento de las no conformidades. Clasificación de la evaluación y frecuencia de auditoría.  
IFS: Antecedentes. Tipos, alcance y duración de auditorías. Plan de auditoría.
3. **BRC (versión en vigor). REQUISITOS TÉCNICOS:**  
Compromiso del equipo directivo y mejora continua. El plan de seguridad alimentaria (Codex Alimentarius). El sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria. Normas relativas a las instalaciones. Control del producto. Control de procesos. Food defense. Food fraud.
4. **IFS (versión en vigor). REQUISITOS TÉCNICOS:**  
Responsabilidad de la dirección. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria. Gestión de los recursos. Planificación y Proceso de producción. Mediciones, análisis, mejoras. Food Defense e inspecciones externas. Food Fraud.

DURACIÓN	MODALIDAD
A elegir por el cliente	Presencial

*Expícanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible*

670036546 / 687591435 / 618486932  
Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS  
Fecha: 05/02/2018  
Página 5 de 18

## 5. ACTIVIDAD FORMATIVA NUEVOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA.

Los problemas producidos en los últimos años en el ámbito de la seguridad alimentaria han despertado la inquietud del consumidor final y de los comerciales, que les han llevado a exigir garantías de calidad en los alimentos consumidos, y ha generado una creciente preocupación por asegurarse de que éstos se produzcan de una forma saludable y respetuosa con el medio ambiente.

Por ello, innovar es caminar hacia lo nuevo, lo que lleva implícito un cambio o modificación de lo conocido mediante la introducción de novedades. El sector hortofrutícola es especialmente sensible a la innovación en dos aspectos fundamentales, los procesos y los productos, que junto con las estrategias conducirán a un nuevo panorama de desarrollo y de su adaptación a las cada vez más exigentes demandas del consumidor actual.

### Dirigido a:

Directores y responsables de calidad, directores de producción y técnicos del sector agroalimentario.

### Objetivo:

- Contextualizar la innovación en el sector hortofrutícola del siglo XXI.
- Conocer y reflexionar sobre los avances en el sector hortofrutícola.

### Contenido del curso:

1. La innovación como una herramienta de mejora.
2. Nuevas estrategias en la innovación de alimentos. Tendencias y nuevas necesidades tecnológicas en el sector agroalimentario.
3. Innovación en el envasado de alimentos. Nuevos métodos de conservación de alimentos.
4. Innovación en el sector hortofrutícola.

DURACIÓN	MODALIDAD
A elegir por el cliente	Presencial

**Expícanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible**

670036546 / 687591435 / 618486932

Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS

Fecha: 05/02/2018

Página 6 de 18

## 6. ACTIVIDAD FORMATIVA ETIQUETADO ALIMENTARIO

La seguridad alimentaria se ha convertido en un objetivo irrenunciable de la sociedad moderna. La información que debe acompañar a los productos con los que nos alimentamos tiene que ser suficiente para poder asegurar la inocuidad de los alimentos que llegan a los consumidores.

El etiquetado de los productos alimentarios se convierte en un elemento imprescindible para aportar al consumidor todas las garantías sanitarias.

Un adecuado etiquetado evita la confusión por parte del consumidor y, además, ayuda a mejorar la imagen de producto. Por todo ello, el respeto de las normas de etiquetado es fundamental para la Industria Agroalimentaria en su relación con el mercado y las autoridades competentes.

### Dirigido a:

Responsables de Calidad y de Producción, así como a otros técnicos de la empresa implicados en la seguridad alimentaria de sus productos.

### Objetivos:

- Conocer las normas y disposiciones legales que afectan al etiquetado.
- Conocer toda la información que la industria agroalimentaria debe proporcionar al consumidor y que debe contener el etiquetado de los productos agroalimentarios.
- Establecer una dinámica para la elaboración y control de etiquetas.

### Contenido del curso:

1. Introducción: La alimentación saludable de hoy: Lo que el consumidor debe conocer.
2. Funciones del envase alimentario.
3. Norma general de etiquetado y publicidad de los productos alimenticios. Reglamento comunitario 1169/2011.
4. Etiquetado nutricional: información del etiquetado nutricional, métodos de análisis y casos prácticos.
5. Alérgenos: ¿Qué tengo que saber sobre los alérgenos? Información en el etiquetado.
6. Metodologías de detección de alérgenos en mis productos.

DURACIÓN	MODALIDAD
A elegir por el cliente	Presencial

**Expícanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible**

670036546 / 687591435 / 618486932

Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS

Fecha: 05/02/2018

Página 7 de 18

## 7. ACTIVIDAD FORMATIVA ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015

Los nuevos cambios implican que las organizaciones tengan un nuevo enfoque hacia la gestión de riesgos e integra otros conceptos relacionados con el Análisis de Contexto, Ciclo de Vida de los productos y/o servicios, Partes Interesadas y Gestión del Conocimiento, que muchas organizaciones aún no han tenido en cuenta en su proceso de actualización. A partir del año 2018 los certificados bajo el esquema ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004 no serán vigentes y las auditorías a empresas que se presenten por primera vez ya se están realizando bajo el nuevo enfoque de ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015, por tanto, las organizaciones deben prepararse desde ya para asumir estos nuevos retos que permitan la mejora de su sistema de gestión y que aporten valor a su organización.

### Dirigido a:

Gerentes y Responsables de Calidad involucrados en los sistemas de gestión de calidad y medio ambiente de las Organizaciones.

### Objetivos:

- Aportar al alumno todos aquellos conocimientos, habilidades y competencias sobre la norma ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015 y los sistemas de Gestión de Calidad.
- Aportar los conocimientos necesarios para poder mantener el sistema de Gestión de Calidad de la empresa.

### Contenido del curso:

1. Anexo SL y contenido (índice) ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015.
2. ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015.  
Contenido:
  - Introducción.
  - Objeto y campo de aplicación.
  - Referencias normativas.
  - Términos y definiciones.
  - Contexto de la organización.
  - Liderazgo.
  - Planificación.
  - Apoyo.
  - Operación.
  - Evaluación del desempeño.
  - Mejora.
3. Casos prácticos.

NOTA: Durante todo el curso, se verán casos prácticos y metodológicas propuestas para que el alumno la pueda incorporar en su sistema de gestión.

DURACIÓN	MODALIDAD
A elegir por el cliente	Presencial

**Expícanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible**

670036546 / 687591435 / 618486932  
Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS  
Fecha: 05/02/2018  
Página 8 de 18



## 8. CURSO DE PLAGUICIDAS DE USO AGRÍCOLA. NIVEL BÁSICO Y CUALIFICADO.

El carnet de manipulador/aplicador de plaguicidas de uso agrícola es un requisito obligado para cualquier persona que realice tratamientos con productos fitosanitarios. Así mismo, los contenidos de los cursos para obtener dicho carnet deben estar adaptados al Decreto 79/2015, de 28 de abril, por el que se establece la normativa reguladora de las actividades de formación dirigidas a la obtención de la capacitación suficiente para la manipulación y aplicación de plaguicidas de uso agrícola.

### Dirigido a:

El curso de plaguicidas de uso agrícola, **nivel básico (25 horas)** va dirigido al personal auxiliar de tratamientos terrestres y aéreos, incluyendo los no agrícolas, y los agricultores que lo realizan en la propia explotación sin emplear personal auxiliar y utilizando productos fitosanitarios que no sean ni generen gases tóxicos, muy tóxicos o mortales. También se expedirán para el personal auxiliar de la distribución que manipule productos fitosanitarios.

Siguiendo la misma línea, el curso de plaguicidas de uso agrícola, **nivel cualificado (60 horas)** va dirigido a los usuarios profesionales responsables de los tratamientos terrestres, incluidos los no agrícolas, y para los agricultores que realicen tratamientos empleando personal auxiliar. También se expedirán para el personal que intervenga directamente en la venta de productos fitosanitarios de uso profesional, capacitando para proporcionar la información adecuada sobre su uso, sus riesgos para la salud y el medio ambiente y las instrucciones para mitigar dichos riesgos. El nivel cualificado no otorga capacitación para realizar tratamientos que requieran los niveles de fumigador o de piloto aplicador.

### Objetivos:

El objetivo principal de los productores agrícolas, agricultores y empresas del sector agrario, es conseguir un elevado desarrollo y rendimiento del cultivo, lo que dependerá, entre otros, de las labores culturales realizadas, de la disponibilidad de agua y nutrientes, y de la protección de los cultivos frente a los agentes causantes de plagas y enfermedades.

### Contenido del curso:

#### NIVEL BÁSICO (25 horas)

1. Unidad didáctica 1: Plagas de los cultivos (2 h).
2. Unidad didáctica 2: Productos fitosanitarios (2 h).
3. Unidad didáctica 3: Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios para el medio ambiente. (2 h).
4. Unidad didáctica 4: Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud de las personas. (2 h).
5. Unidad didáctica 5: Medidas para reducir los riesgos sobre la salud. (1,5 h).
6. Unidad didáctica 6: Prácticas de identificación y utilización de EPIs. (1 h).
7. Unidad didáctica 7: Secuencia correcta durante el transporte, almacenamiento y manipulación de los productos fitosanitarios. (1 h)
8. Unidad didáctica 8: Métodos de control de plagas. (3 h).
9. Unidad didáctica 9: Métodos de aplicación de productos fitosanitarios. (2 h).

*Explicanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible*

670036546 / 687591435 / 618486932

Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS

Fecha: 05/02/2018

Página 9 de 18

10. Unidad didáctica 10: Equipos de aplicación. (2 h).
11. Unidad didáctica 11: Limpieza, mantenimiento e inspecciones periódicas de los equipos. (1 h).
12. Unidad didáctica 12: Practicas de aplicación de tratamiento fitosanitario. (3 h).
13. Unidad didáctica 13: Relación trabajo-salud. (1,5 h).
14. Unidad didáctica 14: Métodos para identificar los productos fitosanitarios ilegales. (1 h).

### NIVEL CUALIFICADO (60 horas)

1. Unidad didáctica 1: Plagas de los cultivos: clasificación, descripción y daños que producen.
2. Unidad didáctica 2: Métodos de control de plagas.
3. Unidad didáctica 3: Estrategias y técnicas para la gestión integrada de plagas.
4. Unidad didáctica 4: Producción integrada y producción ecológica.
5. Unidad didáctica 5: Productos fitosanitarios.
6. Unidad didáctica 6: Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios para el medio ambiente.
7. Unidad didáctica 7: Peligrosidad de los productos fitosanitarios para la salud de las personas.
8. Unidad didáctica 8: Medidas para reducir los riesgos sobre la salud.
9. Unidad didáctica 9: Prácticas de identificación y utilización de EPIs.
10. Unidad didáctica 10: Secuencia correcta durante el transporte, almacenamiento y manipulación de los productos fitosanitarios.
11. Unidad didáctica 11: Tratamientos fitosanitarios.
12. Unidad didáctica 12: Métodos de aplicación de productos fitosanitarios.
13. Unidad didáctica 13: Equipos de aplicación.
14. Unidad didáctica 14: Limpieza, regulación y calibración de los equipos.
15. Unidad didáctica 15: Mantenimiento, revisiones e inspecciones periódicas de los equipos.
16. Unidad didáctica 16: Practicas de revisión y calibración de equipos.
17. Unidad didáctica 17: Prácticas de aplicación de tratamiento fitosanitarios.
18. Unidad didáctica 18: Eliminación de envases vacíos.
19. Unidad didáctica 19: Trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.
20. Unidad didáctica 20: Relación trabajo-salud.
21. Unidad didáctica 21: Seguridad social agraria.
22. Unidad didáctica 22: Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios.
23. Unidad didáctica 23: Métodos para identificar los productos fitosanitarios ilegales y riesgos asociados a su uso. Infracciones, sanciones y delitos.

DURACIÓN	MODALIDAD
A elegir por el cliente	Presencial

**Explicanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible**

670036546 / 687591435 / 618486932

Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS

Fecha: 05/02/2018

Página 10 de 18

## 9. ACTIVIDAD FORMATIVA USO EFICIENTE DEL AGUA EN EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS

La sostenibilidad en las explotaciones agrícolas y principalmente, la optimización de los recursos de agua y energía, son aspectos claves en la gestión de las explotaciones y, en muchos casos, son determinantes para asegurar su supervivencia tanto económica como jurídica.

El uso y la gestión del agua son elementos claves para cualquier explotación agrícola, en vista de la creciente demanda de recursos y de una escasez de agua cada vez mayor.

Cabe destacar que, en muchas ocasiones, en el riego de las explotaciones agrícolas es habitual encontrar instalaciones mal dimensionadas, obsoletas, en las que se realiza un mantenimiento insuficiente, y donde no existe gestión del binomio agua-energía y existiendo, de un modo opuesto, un gran desconocimiento en la gestión responsable y uso eficiente del agua.

Esta formación se extiende sobre las buenas prácticas para mejorar la gestión del agua en las explotaciones agrícolas. Está centrado en reducir la contaminación directa e indirecta de los cuerpos de agua por las explotaciones agrícolas, introduciendo buenas prácticas de gestión de agua en las explotaciones. Estas prácticas también ayudarán a mejorar el uso eficiente y seguro de los recursos hídricos para cultivar.

### Dirigido a:

Directores y responsables de calidad, directores de producción, técnicos del sector agroalimentario, productores, etc.

### Objetivos:

- Formar a profesionales especializados en la gestión hídrica y energética de las instalaciones de riego en agricultura.
- Actualizar conocimientos para especializarse aún más en riego y mejorar en el desarrollo de la profesión.
- Adquirir conocimientos básicos para aprender a calcular la huella hídrica del agua.
- Introducir principios de gestión responsable del agua en las explotaciones.

### Contenido del curso:

- Módulo 1. Introducción sobre la Huella hídrica y la Huella del Agua. Conceptos básicos. Casos prácticos.
- Módulo 2. Gestión responsable del agua en las explotaciones. Interpretación de los puntos de control y criterios de cumplimiento del protocolo normativo Globalgap versión 5. Calidad física, química y microbiológica del agua de riego.
- Módulo 3. Técnicas y sistemas de riego: Riego localizado. Componentes de las instalaciones de Riego localizado. Elementos de control, medidas y protección. Criterios de diseño. Programación en riego localizado.
- Módulo 4. Fertirrigación. Ventajas e inconvenientes. Frecuencia de la fertirrigación.

DURACIÓN	MODALIDAD
A elegir por el cliente	Presencial

*Expícanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible*

670036546 / 687591435 / 618486932

Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS

Fecha: 05/02/2018

Página 11 de 18

## 10. ACTIVIDAD FORMATIVA HUELLA DE CARBONO

El cambio climático, provocado por la emisión de Gases de Efecto Invernadero (en adelante GEI) y en especial del CO<sub>2</sub>, es el azote de nuestro tiempo y existen evidencias considerables de que la mayor parte del calentamiento global ha sido causado por las actividades humanas. Hoy día, casi todas las actividades que realizamos (movilidad, alimentación, etc.) y bienes que poseemos y utilizamos (bienes de consumo, hogar, etc.) implican consumir energía, lo que significa contribuir a las emisiones a la atmósfera.

Bajo este prisma, la HUELLA DE CARBONO, representa una medida para la contribución de las organizaciones a ser entidades socialmente responsables y un elemento más de concienciación para la asunción entre los ciudadanos de prácticas más sostenibles

La medición de la huella de carbono de un producto crea verdaderos beneficios para las organizaciones. La huella de carbono identifica las fuentes de emisiones de GEI de un producto. Esto por lo tanto permite definir mejores objetivos, políticas de reducción de emisiones más efectivas e iniciativas de ahorros de costo mejor dirigidas, todo ello consecuencia de un mejor conocimiento de los puntos críticos para la reducción de emisiones, que pueden o no pueden ser de responsabilidad directa de la organización.

### Dirigido a:

Directores y responsables de calidad, directores de producción, técnicos del sector agroalimentario, etc.

### Objetivos:

- Capacitar a profesionales en adquirir los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para entender y profundizar en el cálculo de la huella de carbono.
- Conseguir una visión general de las metodologías, enfoques y herramientas aplicables para el cálculo de la Huella de Carbono
- Determinar la huella de carbono en productos, organizaciones y explotaciones agrícolas.
- Analizar la problemática del cambio climático y comprender la importancia de luchar contra él.
- Relacionar los datos del Inventario de Gases de Efecto Invernadero (GEI), del Análisis de Ciclo de Vida (ACV) y del Cálculo de la Huella de Carbono con las tomas de decisiones empresariales.

### Contenido del curso:

- Unidad Didáctica 1. Introducción al Cambio climático y la Huella de Carbono.
- Unidad Didáctica 2. Huella de Carbono de Producto.
- Unidad Didáctica 3. Huella de Carbono de Organización.
- Unidad Didáctica 4. Herramientas para el cálculo de la Huella de Carbono.
- Unidad Didáctica 5. Huella de Carbono de una explotación agrícola.

DURACIÓN	MODALIDAD
A elegir por el cliente	Presencial

*Expícanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible*

670036546 / 687591435 / 618486932

Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS

Fecha: 05/02/2018

Página 12 de 18

## 11. ACTIVIDAD FORMATIVA EN PROTOCOLOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL.

El objetivo del curso de Responsabilidad Social (RSE/RSC) es poner de manifiesto, que la sostenibilidad es un nuevo e irrenunciable reto al que se tienen que enfrentar las empresas en estos momentos. La sostenibilidad no puede ni debe ser entendida como una sostenibilidad única y exclusivamente medioambiental, orientada al proteccionismo excluyente de nuestra naturaleza, sino que debe entenderse, como se definió en la década de los 80, como el necesario equilibrio entre el desarrollo económico, la cohesión social y la preservación del medio ambiente.

Para poder trabajar en clave de sostenibilidad el alumno necesita manejar una serie de conceptos que le familiaricen con la terminología empleada habitualmente e iniciarse en el uso de las principales herramientas y estándares internacionales más actuales que le van a ayudar a conocer cómo se puede trasladar este concepto abstracto, de sostenibilidad, a la realidad diaria de la gestión empresarial.

Dado que uno de los pilares más importantes de este nuevo modelo de gestión sostenible es la transparencia informativa, a lo largo del módulo se evaluarán modelos de referencia en base a los cuales las empresas pueden estructurar su comunicación con sus grupos de interés.

### Dirigido a:

Gerentes, Responsables de Calidad y Medio Ambiente, Responsables de Ventas, Responsables de RRHH, Directores de empresas, Comerciales, etc.

### Objetivos:

- Identificar el modo en que podemos integrar la Responsabilidad Social Empresarial en el ámbito de la empresa.
- Servir de punto de partida en la identificación de los aspectos económicos, sociales y ambientales que afectan a la gestión de distintos tipos de entidades.
- Aprender a desarrollar una óptima gestión de la reputación y la marca como activos intangibles.
- Conocer el modo en que llevar a cabo la medición de la sostenibilidad y la aplicación de cuadros de indicadores.
- Familiarizarse con las guías que existen para la elaboración de informes de comunicación y memorias de sostenibilidad.

### Contenido del curso:

1. Módulo 1: Introducción a la RSE.
2. Sistemas de Gestión Certificables y no certificables: IQNet SR10, SA8000, Pacto Mundial, GlobalGRASP, SGE21, AA1000, Auditorías SEDEX-SMETA, GRI, EFR, Modelos autonómicos, etc.
3. Normas ISO 26000:2010.
4. Estrategia corporativa en la empresa.
5. Comunicación de la RSE.
6. Metodologías para la realización de memorias de sostenibilidad.
7. Elaboración de Código Ético.

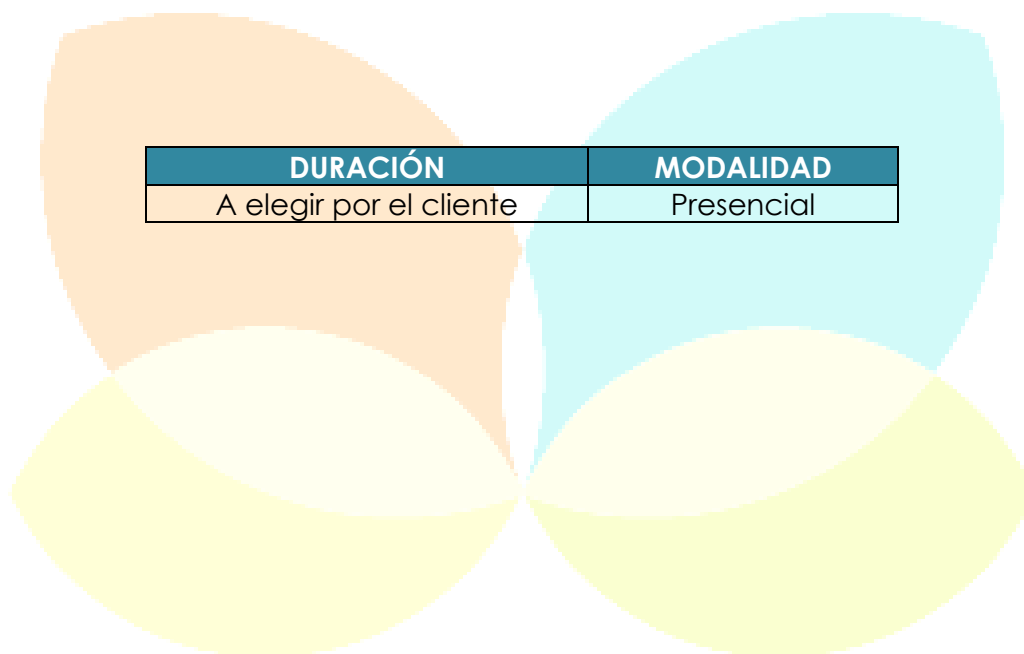
**Explicanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible**

670036546 / 687591435 / 618486932  
Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS  
Fecha: 05/02/2018  
Página 13 de 18

NOTA: Esta acción formativa puede enfocarse a un protocolo o estándar concreto en Responsabilidad Social. A modo de ejemplo y entre otros:

- Auditorías SEDEX-SMETA.
- GlobalGRASP.
- Norma SA 8000.
- Norma AA 1000.
- GRI.
- Norma GS21.
- IQNet SR 10.
- EFR.
- Pacto Mundial.
- Autoevaluación ORSE (Modelo autonómico Junta de Extremadura).
- Elaboración de memorias de sostenibilidad.
- Elaboración de código ético.




---

**Explicanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible**

670036546 / 687591435 / 618486932  
Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS  
Fecha: 05/02/2018  
Página 14 de 18

## 12. ACTIVIDAD FORMATIVA FRAUDE ALIMENTARIO (FOOD DEFENSE)

Si trabajas como Responsable de Calidad de una empresa alimentaria o deseas capacitarte como técnico alimentario, el control del Fraude Alimentario es una de las áreas clave del sector agroalimentario, pero ¿Por qué formarme en Fraude Alimentario? ¿Dónde se aplican las normas de Fraude Alimentario?

Se considera que el fraude alimentario puede derivar de una acción deliberada que se realiza con la intención de obtener un beneficio económico, o como consecuencia del uso de malas prácticas en el proceso de elaboración, manipulación y/o control del producto alimentario.

El control del Fraude Alimentario es un requisito imprescindible de las normas BRC e IFS, que exige que las empresas alimentarias que deseen obtener el sello de calidad IFS/BRC tengan procedimientos implantados para proteger los alimentos y los procesos de producción de alimentos contra el fraude.

### Dirigido a:

Personal técnico del departamento de Calidad, miembros del equipo APPCC. Técnicos alimentarios que quieran formarse en Fraude Alimentario, Gerentes, Directores, etc.

### Objetivo:

- Cumplir con las exigencias establecidas en BRC e IFS, lo que nos asegura poder conseguir ambos certificados de calidad para nuestra empresa.
- Garantizar la autenticidad de los productos alimenticios y las materias primas utilizadas a lo largo del proceso de producción de la empresa.
- Asegurar la autenticidad y valorizar el producto ante consumidor.
- Proteger la marca de la empresa ante posibles fraudes.
- Proporcionar una herramienta útil e integrable en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos de la industria.
- Disminuir el riesgo de generar un producto fraudulento.

### Contenido del curso:

1. Introducción. Definición y clasificación.
2. Legislación aplicable en materia de fraude alimentario.
3. Definiciones de términos.
4. Sistema de prevención del fraude en la Industria Agroalimentaria.
  - 4.1. Evaluación de riesgos del sistema de prevención de fraude alimentario:
    - 4.1.1. Análisis de la vulnerabilidad
    - 4.1.2. Análisis de la gravedad.
    - 4.1.3. Evaluación del riesgo.
5. Medidas de prevención y/o mitigación en fraude alimentario.
6. Identificación de puntos críticos de control de fraude.
7. Sistemas de Vigilancia y límites críticos.
8. Medidas correctivas.
9. Validación y verificación del sistema.
10. Registros del sistema de fraude alimentario.

---

***Explicanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible***

670036546 / 687591435 / 618486932  
Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS  
Fecha: 05/02/2018  
Página 15 de 18

### 13. ACTIVIDAD FORMATIVA DEFENSA DE LOS ALIMENTOS (FOOD DEFENSE)

Si trabajas en el sector agrario o alimentario o trabajas en una empresa de la industria alimentaria que exporta a EEUU, el curso de Food Defense te ayudará a conocer las exigencias de los organismos de control de ese país en materia alimentaria, pero ¿Qué es Food Defense?, ¿Por qué es importante su implantación?

Food Defense es el término general empleado en EE. UU por los organismos que controlan la seguridad alimentaria, como la FDA, el USDA y el DHS, etc., y engloba las actividades relacionadas con la protección nacional del suministro de alimentos contra actos intencionados o deliberados de contaminación o alteración por agentes Físicos, Químicos, Biológicos y Radiactivos.

Además, para la implantación de los sistemas BRC e IFS en sus versiones en vigor, se exige la definición de un Plan de Food Defense para cada una de las empresas alimentarias exportadoras.

#### Dirigido a:

Personal técnico del departamento de Calidad, miembros del equipo APPCC. Técnicos alimentarios que quieran formarse en Fraude Alimentario, Gerentes, Directores, etc.

#### Objetivo:

- Cumplir con las exigencias establecidas en BRC e IFS, lo que nos asegura poder conseguir ambos certificados de calidad para nuestra empresa.
- Garantizar la defensa de los productos alimenticios y las materias primas utilizadas a lo largo del proceso de producción de la empresa.
- Proteger la marca de la empresa ante posibles contaminaciones intencionadas.
- Proporcionar una herramienta útil e integrable en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos de la industria.
- Disminuir el riesgo de generar contaminaciones intencionadas.

#### Contenido del curso:

1. Introducción al concepto Food Defense. Contexto y evolución.
2. Requisitos Food Defense en Normas IFS, BRC y Global G.A.P.
3. Plan Food Defense, Pasos para su implantación en la Industria Alimentaria.
4. Análisis de peligros o vulnerabilidades.
5. Establecer Sistemas de Control, Vigilancia y Verificación.
6. Control de documentos en Food Defense.
7. Formación de los trabajadores en Food Defense.
8. Plan de actuación en eventos sospechosos en Food Defense.

DURACIÓN	MODALIDAD
A elegir por el cliente	Presencial

**Expícanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible**

670036546 / 687591435 / 618486932  
Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS  
Fecha: 05/02/2018  
Página 16 de 18



## 14. ACTIVIDAD FORMATIVA CONTROL DE ALÉRGENOS

Si trabajas en el sector agrario o alimentario y necesitas formarte el Control de Alérgenos es uno de los requisitos imprescindibles en el proceso de etiquetado de productos o de elaboración de alimentación para consumo colectivo, pero ¿Qué función se realiza con el control de alérgenos? ¿Por qué es necesaria su implantación?

En primer lugar, porque la legislación obliga a todas las empresas alimentarias a identificar los elementos causantes de alergias en todos sus productos siguiendo la normativa vigente, tanto en la industria alimentaria como en restauración colectiva (hostelería y colectividades (comedores públicos, etc.)).

Los cursos de Control de Alérgenos permiten identificar qué productos pueden producir alergias, qué efectos tienen sobre la salud y exponen los procesos a seguir para prevenir contaminaciones cruzadas. Además, se identifica qué información debe recogerse de los proveedores y cómo trasladarla a los clientes o consumidores.

### Dirigido a:

Personal técnico del departamento de Calidad, miembros del equipo APPCC. Técnicos alimentarios que quieran formarse en Fraude Alimentario, Gerentes, Directores, etc.

### Objetivo:

Capacitar a todo el personal que esté en contacto directo o indirecto con los alimentos en realizar la correcta manipulación de los alimentos.

Llevar a cabo un buen programa de buenas prácticas de manipulación e higiene, con el fin de evitar la contaminación de los productos y garantizar su inocuidad.

Garantizar el control de alérgenos dentro de la industria alimentaria y realizar una buena gestión de los mismos.

### Contenido del curso:

#### PARTE 1: BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN

1. Introducción: novedades legislativas.
2. Alteraciones y contaminaciones de los alimentos
3. Factores que condicionan el crecimiento de los gérmenes
4. Peligros físicos, químicos y biológicos en la Industria Alimentaria.
5. Contaminación cruzada.
6. Actitudes higiénicas del manipulador de alimentos.

#### PARTE 2: GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Alergias e Intolerancias alimentarias.
2. Nutrición en situaciones patológicas más frecuentes:
  - 2.1. Intolerancia a la lactosa.
  - 2.2. Enfermedad celiaca o celíacos

---

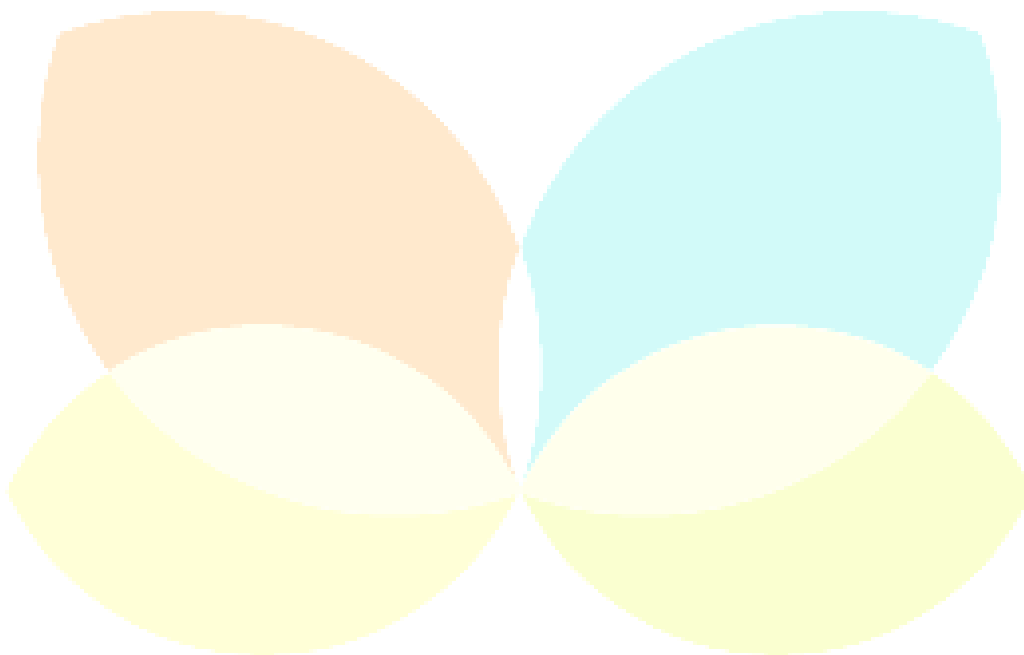
**Explicanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible**

670036546 / 687591435 / 618486932  
Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS  
Fecha: 05/02/2018  
Página 17 de 18

- 2.3. Intolerancia a la proteína de la leche.
- 2.4. Alergia a la proteína de la carne de vacuno
- 3. Manipulación adecuada de sustancias alergénicas.
- 4. Limpieza y validación de la limpieza en la Industria Alimentaria.
- 5. Etiquetado de los alimentos.

DURACIÓN	MODALIDAD
A elegir por el cliente	Presencial



---

**Explicanos cuáles son tus necesidades y desarrollamos el servicio que lo hace realizable y sostenible**

670036546 / 687591435 / 618486932

Dpto. Comercial

Ref.: PROPUESTAS FORMATIVAS

Fecha: 05/02/2018

Página 18 de 18

Rev.1