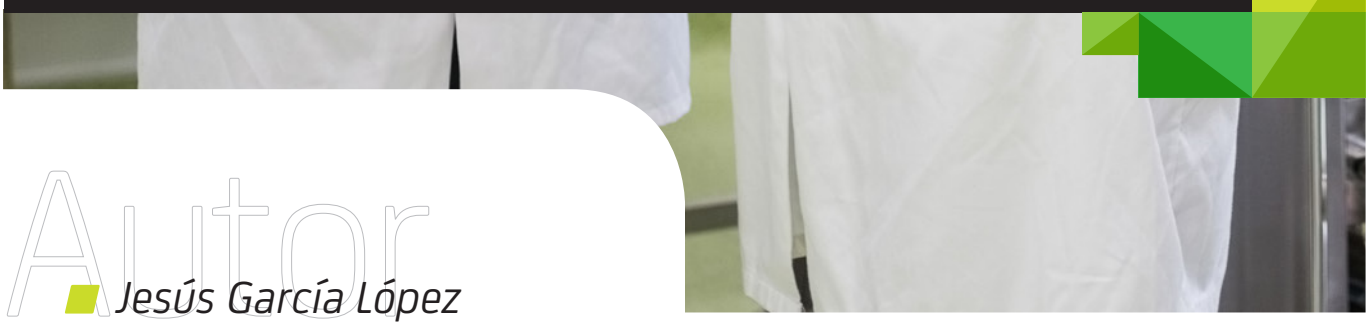
ASÍS FORMACIÓN



SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Dossier de curso 2017



Autor

Jesús García López

El proveedor de *e-learning* de elección en el sector zoosanitario



Desde el nacimiento de la unidad de *e-learning* de Grupo Asís en 2008, los alumnos que anualmente se forman con nosotros se cuentan por miles.

Nuestros programas formativos se dirigen a veterinarios, tanto clínicos como de producción, y a auxiliares técnicos veterinarios. El secreto de su éxito es triple: la calidad en contenidos y en diseño, la interactividad y la participación. Con la colaboración de expertos en cada una de las especialidades, los contenidos están realizados por veterinarios expertos en diseños didácticos y diseñadores que dominan los recursos multimedia.

Así se elaboran unidades formativas interactivas, rigurosas en su planteamiento técnico y pedagógico y con todas las ventajas de la enseñanza a distancia: comodidad, participación, flexibilidad, contacto con tutor, experto y colegas de profesión, etc.

Al finalizar, los alumnos nos expresan lo que para nosotros constituye el mejor aval de nuestro trabajo: su satisfacción.

La formación se configura como una potente herramienta de *marketing* para la industria, muy bien valorada por los profesionales. El *e-learning* es la opción más avanzada para proporcionar formación continuada a los técnicos del sector.



Cursos tutorizados **con experto**

La formación *online* permite conciliar **el aprendizaje con la actividad laboral,** ya que el alumno puede conectarse cuando y donde quiera, basta con tener un ordenador y conexión a Internet. Además, la formación *online* de Asís Formación es práctica, útil para tu vida profesional, con contenidos elaborados por los mejores profesionales del sector y donde veterinarios especialistas en *e-learning* realizan las tutorías, seguimiento y evaluación de los cursos.

Todos los contenidos del curso se alojan en el **campus virtual de Asís Formación.** Desde este campus virtual se realizan las distintas actividades que integran los programas formativos: estudio del material teórico, resolución de casos prácticos o ejercicios, y realización de autoevaluaciones.

Durante el desarrollo del programa, el alumno encontrará en el campus virtual diversas herramientas de comunicación, como el correo electrónico, los foros y los chats. Los foros, especialmente, permiten el **intercambio de ideas entre alumnos y profesores** y son un elemento fundamental de los cursos de Asís Formación.
En ellos se plantean las dudas, se proponen debates y se interactúa con el resto de compañeros, siempre bajo la supervisión de un profesor especialista en la materia.

Para que los alumnos puedan sacar el máximo rendimiento a esta metodología de aprendizaje, hemos preparado un **tutorial que guiará su navegación** en el campus virtual. Además, contarán en todo momento con la ayuda de un tutor especializado que le guiará en su progreso personal y resolverá sus dudas sobre el funcionamiento del campus.



Índice de contenidos

- **Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Marco de referencia.**
- **Desarrollo de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.**
- **Código Internacional de Prácticas recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Codex Alimentarius.**
- **Diseño y planificación de planes de Prerrequisitos. Supervisión a través de la técnica de auditoría de Planes de Prerrequisitos y Buenas Prácticas Higiénicas. Ejemplos prácticos mediante preguntas y hallazgos reales en cada uno de los prerrequisitos a auditar.**
- **Elaboración de un plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico.**
  - Directrices del Codex Alimentarius.
  - Requisitos normativos en la Unión Europea y en países terceros.
  - El análisis de peligros y la determinación de puntos críticos, modelos de árboles de decisión.
  - Determinación de límites críticos, procedimientos de vigilancia y medidas de vigilancia, medidas correctivas, componentes.
  - Verificación, validación. Documentación y registros.
  - Modelos de planes APPCC en diversos sectores.
- **Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.**
  - British Retail Consortium (BRC v7- 2015).
  - International Food Standard (IFS ES v6-2014)
  - Normas ISO 22.000:2005 y FSSC 22000:2011

Programa formativo en proceso de acreditación por la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias.

Autor



Jesús García López

Jesús García López es licenciado en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza (1980), y diplomado en Sanidad por la Escuela Nacional de Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo (1992).

Es funcionario del Cuerpo Superior de Funcionarios de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (Veterinarios de Administración Sanitaria). Presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Zaragoza y Ex Presidente de la Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria (AVESA). Profesor Asociado del Área de Nutrición y Bromatología de la Cátedra de Higiene e Inspección de Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. Profesor del Master Propio en Seguridad Alimentaria Aplicada a la Exportación de Alimentos de Origen Animal impartido por la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, y profesor colaborador en cursos organizados por distintos organismos e instituciones.

Ligado desde hace 35 años a la Administración Autonómica de Aragón, comenzó su andadura profesional en el año 1982 como veterinario titular en Vivel del Río (Teruel), donde compatibilizó las labores de inspección y control dependiente de los Departamentos de Sanidad y Consumo y de Agricultura, además de ejercer como veterinario clínico en la comarca.

A partir del año 1991 y hasta el año 1998, ejerció como Inspector Veterinario Oficial en el matadero, sala de despiece e industria cárnica OMSA Alimentación "OSCAR MAYER" en Zaragoza.

Desde el año 1998 a 2014, ejerció de coordinador en la zona veterinaria de La Almunia de Doña Godina (Zaragoza).

En la actualidad trabaja en el Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental de la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Aragón, como Técnico responsable de los programas de mataderos e industrias cárnicas, y del área de exportación de alimentos de origen animal.

Para Jesús García, la formación continuada es fundamental para el desarrollo de su labor profesional, y por ello, durante treinta y cinco años ha asistido a más de un centenar de cursos de especialización tanto en España como en el extranjero, y su experiencia acumulada durante estos años, le permite actuar de ponente y profesor en numerosos cursos, jornadas técnicas y congresos, además de colaborar en revistas a través de la publicación de artículos relacionados con la salud pública y la seguridad alimentaria, que es su verdadera pasión.



Centro Empresarial El Trovador, planta 8, oficina I ■ Plaza Antonio Beltrán Martínez, 1 ■ 50002 Zaragoza (España)
Tel.: +34 976 461 480 ■ Fax: +34 976 423 000 ■ comercial@grupoasis.com ■ www.grupoasis.com