

### **Primera acción formativa conjunta CRESCA – ESN**

Tal y como le comunicamos hace unos días, el **CRESCA-UPC** y la **Sant Cugat Escola Superior de Negocis**, han firmado un convenio de colaboración formativa.

Como primer paso de esta colaboración, le presentamos el curso:

## **Seguridad alimentaria para comerciales no técnicos**

**Objetivo:** dar a conocer diferentes aspectos sobre cuestiones alimentarias para complementar la formación de los profesionales del mundo del marketing y las ventas cuyos conocimientos no son técnicos.

**Módulos formativos:** éste curso se divide en 5 módulos de 4 horas cada uno. Estos son:

1. **INOCUIDAD.** Celebración: 01-12-2014
2. **NORMATIVA LEGAL BÁSICA DEL SECTOR ALIMENTARIO.** Celebración: 19-01-2015
3. **LA NO ETERNIDAD DE LOS ALIMENTOS.** Celebración: 02-03-2015
4. **CONCEPTOS TÉCNICOS PARA NO TÉCNICOS: UN IDIOMA COMÚN.** Celebración: 20-04-15
5. **DEFENSA ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CRISIS.** Celebración: 22-06-15

**Sede del curso:** Este curso será impartido en las instalaciones de la **Sant Cugat Escola Superior de Negocis**.



**Dirección:** Sant Cugat Escola Superior de Negocis. Avinguda de Cerdanyola, 73. 08172 Sant Cugat del Vallès, Barcelona. 935 89 27 87

**Horario:** de 17h a 21h

**Plazas limitades:** máximo 25

**Precio:** 385 €

Para la consecución del correspondiente título es necesaria la asistencia mínima del 80% de las clases.

En caso de necesitar más información o hacer la preinscripción, puede contactar con:

Judith Crespiera  
Tel.: 93.739.86.54  
[info@cresca.upc.edu](mailto:info@cresca.upc.edu)  
[www.cresca.upc.edu](http://www.cresca.upc.edu)

## **PROGRAMA**

### **MÓDULO - 1: Enric Riera**

## **INOCUIDAD**

### **1. JUSTIFICACIÓN DEL CURSO**

Mantener e incluso mejorar el prestigio de las marcas es una de las condiciones ineludibles para mantener la competitividad de la organización. Pero un sólo incidente relacionado con la inocuidad de los alimentos puede invalidar todos los esfuerzos realizados. Y puede ser suficiente para dejar de estar entre los mejores y pasar a no estar.

Las organizaciones que elaboran distribuyen, almacenan o transportan alimentos han de organizar y mantener sistema para gestionar la inocuidad de los mismos. Estos sistemas requieren el uso de principios científicos y tecnológicos profundos y sólidos. Pero las personas de la organización que no tienen responsabilidades directas sobre la inocuidad también han de saber los conceptos básicos sobre peligros que pueden darse y la forma de eliminar o reducir a un nivel aceptable los riesgos derivados de tales peligros. Estos conocimientos han de serles útiles para tener un lenguaje común con otros componentes de la organización y contribuir a la consecución de los objetivos de inocuidad.

En esta acción formativa se dará una visión de la problemática de la inocuidad dirigida a aquellas personas que sin una base científica o tecnológica, necesitan tener ideas claras sobre el marco de peligros y riesgos en que se desarrolla su actividad. Se pondrá énfasis sobre todo en los conceptos y en la forma de gestionar el sistema de la inocuidad, reduciendo al mínimo posible los contenidos científicos o tecnológicos. Se darán ejemplos de aplicación a diferentes tipos de alimentos.

## 2. PROGRAMA

1. Introducció
2. Gestió del risc: Componentes
3. Perfiles de peligro
4. Organización del sistema de inocuidad de los alimentos
5. Programas de prerequisites
6. Normas referenciales sobre inocuidad de los alimentos
7. Alimentos y perfiles de peligros: casos prácticos

### MÓDULO - 2: Francesc Fort

## NORMATIVA LEGAL BÀSICA DEL SECTOR ALIMENTARIO

### 1. JUSTIFICACIÓN DEL CURSO

El sector alimentario es una actividad industrial muy regulada, con gran cantidad de normas que afectan a todas las empresas y que se han de conocer y aplicar. En general, la legislación se contempla como una barrera que impide la creatividad y el desarrollo de ideas y objetivos. No obstante, conocer el proceso legislativo y la legislación que nos afecta, aunque parezca extraño, puede ayudar a alcanzar los objetivos y puede proporcionar una ventaja competitiva. Saber qué podemos hacer y qué decir nos permite ofrecer a nuestro público objetivo los productos que satisfacen sus necesidades a la vez que cumplen los requisitos de seguridad alimentaria. El objetivo del módulo es dar a conocer cuáles son los actores que participan en la elaboración de las normas en España y Europa, los tipos de normas y cuáles son, cómo las tenemos que leer, etc ... Finalmente se hará una breve introducción a las normas de terceros países, y las llamadas barreras no arancelarias al comercio internacional

### 2. PROGRAMA

1. Introducción.
2. Objetivos de la legislación alimentaria.
3. Actores y documentos.
4. Legislación horizontal.
5. Legislación vertical.
6. Breve descripción de los vínculos entre legislación y comercio internacional.

## MÓDULO - 3: Enric Riera

### LA NO ETERNIDAD DE LOS ALIMENTOS.

#### 1. JUSTIFICACIÓN DEL CURSO

Con algunas excepciones (Que a veces en realidad son aparentes) los alimentos empiezan a deteriorarse tan pronto como se han elaborado. En general este deterioro o alteración no es instantánea, sino progresiva.

Por lo tanto, los consumidores encuentran productos más o menos envejecidos y el fabricante ha de velar porque las alteraciones sean lo más imperceptibles que sea posible. Esto significa que hay que limitar el envejecimiento para que el tiempo necesario para distribuir y vender los productos no exceda al tiempo durante el cual se mantiene una alta calidad de los mismos.

Los mecanismos por los que se produce la alteración y la velocidad con que ésta progresa, dependen tanto de los factores intrínsecos (sobre todo la composición del alimento y la forma de envasado) como de los extrínsecos (Sobre todo temperatura y humedad durante su almacenamiento y distribución) Un producto refrigerado ha de venderse en unos pocos días y el mismo producto, congelado, puede venderse varios meses después de su elaboración. Pero incluso éste último, no es eterno...

Cada fabricante ha de saber cómo actuar sobre los mecanismos de alteración, para garantizar la aceptabilidad del producto en el momento de su consumo.

#### 2. PROGRAMA

1. Introducción
2. ¿Cuál es la durabilidad deseable en un alimento?
3. Cómo se determina la durabilidad
4. ¿Cómo se controla la durabilidad?

## MÓDULO - 4: Francesc Fort

### **CONCEPTOS TÉCNICOS PARA NO TÉCNICOS: UN IDIOMA COMÚN**

#### 1. JUSTIFICACIÓN DEL CURSO

Los responsables de empresas de la industria alimentaria tienen la obligación de elaborar y suministrar productos seguros, dotando a la empresa de los planes de control y de los medios necesarios que aseguren la inocuidad de los alimentos. Pero el riesgo cero no existe, pudiendo encontrarse inmersos en una alerta alimentaria que afecta tanto a los consumidores como a la propia empresa. Para gestionar estas situaciones la empresa dispondrá del llamado Plan de Gestión de Crisis, que tiene como objetivo minimizar los efectos sobre los consumidores en primer lugar así como reducir las posibles repercusiones sobre la imagen de la empresa y, por lo tanto, sobre el negocio. El objetivo del módulo es dar a conocer a los alumnos cuáles son los tipos de alertas alimentarias que se pueden dar, cuáles son los actores que están involucrados, cuáles son las medidas preventivas y finalmente cuál es el protocolo para la gestión de crisis. Estar preparado es la mejor manera de minimizar los efectos.

#### 2. PROGRAMA

1. Introducción.
2. Actores a las alertas alimentarias.
3. Recursos internos para la gestión de una alerta.
4. Protocolo para la gestión de crisis.

## MÓDULO - 5: Enric Riera

### **DEFENSA ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CRISIS**

#### 1. JUSTIFICACIÓN DEL CURSO

La empresa es un entramado de relaciones entre grupos con diferentes responsabilidades. Cada grupo cuenta con especialistas en su actividad, que de forma inevitable han adquirido unos conocimientos específicos para el desarrollo de sus tareas y han desarrollado formas especializadas de usar el idioma, unas jergas propias de cada ámbito. Un ejemplo evidente suelen ser el de los



informáticos o los de los científicos y tecnólogos en ámbitos de desarrollo de productos y procesos, gestión de la calidad, gestión de la producción, etc.

Esta variedad de conocimientos y de lenguajes localizados en diferentes áreas de gestión pueden dificultar la comunicación y el trabajo en equipo. Un mínimo de conocimiento por parte de cada grupo de las herramientas y los lenguajes que usan otros grupos puede facilitar la comunicación y el enfoque global de cualquier problema o de cualquier proyecto.

En esta acción formativa se darán los conceptos fundamentales de ciencia y tecnología de los alimentos que pueden ser útiles para miembros no técnicos de la organización, para desarrollar los criterios suficientes para entender el ámbito global en que se mueve la organización y adoptar en cada momento los enfoques más efectivos para que su gestión sea lo más eficiente posible.

## 2. PROGRAMA

- 2.1. Introducción
- 2.2. Química básica de los componentes de los alimentos
- 2.3. Pigmentos y colorantes.
- 2.4. Vitaminas y minerales
- 2.5. Aromas
- 2.6. Aditivos
- 2.7. Los alimentos y los microorganismos
- 2.8. Algunos ejemplos de principios empleados en la elaboración y conservación de alimentos