

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

Tal i com es va fer saber fa uns dies, el **CRESCA-UPC** i la **Sant Cugat Escola Superior de Negocis**, han firmat un conveni de col·laboració formativa.

Com a primer pas d'aquesta col·laboració, els presentem el curs:

### **Seguretat alimentària per a comercials no tècnics**

**Objectiu:** donar a conèixer diferents aspectes sobre qüestions alimentaries per a complementar la formació dels professionals del món del màrqueting i les vendes els coneixements els quals no són tècnics.

**Mòduls formatius:** aquest curs es divideix en 5 mòduls de 4 hores cada un. Són aquests :

1. **INOCÛITAT.** Realització: 01-12-2014
2. **NORMATIVA LEGAL BÀSICA DEL SECTOR ALIMENTARI.** Realització: 19-01-2014
3. **LA NO ETERNITAT DELS ALIMENTS.** Realització: 02-03-2015
4. **CONCEPTES TÈCNICS PER A NO TÈCNICS: UN IDIOMA COMÚ.** Realització: 20-04-15
5. **DEFENSA ALIMENTARIA I GESTIÓ DE CRISIS.** Realització: 22-06-15

**Seu del curs:** aquest curs serà impartit a les instal·lacions de la **Sant Cugat Escola Superior de Negocis**.



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

**Horari:** de 17h a 21h

**Places limitades:** màxim 25

**Preu:** 385 €

Per l'obtenció del corresponent títol és necessària l'assistència mínima del 80% de las classes.

En cas de necessitar més informació o fer la preinscripció, pot contactar amb:

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**

### **MÒDUL - 1: Enric Riera**

## **INOCÜITAT**

### **1. JUSTIFICACIÓ DEL CURS**

Mantenir i fins i tot millorar el prestigi de les marques és una de las condicions ineludibles per a mantenir la competitivitat de la organització. Però un sol incident relacionat amb la innocuïtat dels aliments pot invalidar tots els esforços realitzats. I pot ser suficient per a deixar d'estar entre els millors i passar a no estar.

Les organitzacions que elaboren, distribueixen, emmagatzemen o transporten aliments han d'organitzar i mantenir el sistema per a gestionar la innocuïtat dels mateixos. Aquests sistemes requereixen l'ús de principis científics i tecnològics profunds i sòlids. Però les persones de la organització que no tenen responsabilitats directes sobre la innocuïtat també han de saber els conceptes bàsics sobre perills que poden donar-se i la forma d'eliminar o reduir a un nivell acceptable els riscos derivats d'aquests perills. Aquests coneixements han de sers útils per a tenir un llenguatge comú amb altres components de la organització i contribuir a la consecució dels objectius d'innocuïtat.

En aquesta acció formativa es donarà una visió de la problemàtica de la innocuïtat dirigida a aquelles persones que sense una base científica o tecnològica, necessiten tenir idees clares sobre el marco de perills i riscos en que se desenvolupa la seva activitat. Es posarà èmfasis, sobretot, en els conceptes i en la forma de gestionar el sistema de la innocuïtat, reduint al mínim possible els continguts científics o tecnològics. Es donaran exemples d'aplicació a diferents tipus d'aliments.



## 2. PROGRAMA

1. Introducció
2. Gestió del risc: Components
3. Perfils de perills
4. Organització del sistema d'innocuitat dels aliments
5. Programes de prerequisits
6. Normes referencials sobre innocuitat dels aliments
7. Aliments perfils de perills: casos pràctics

### MÒDULO - 2: Francesc Fort

## NORMATIVA LEGAL BÀSICA DEL SECTOR ALIMENTARI

### 1. JUSTIFICACIÓ DEL CURS

El sector alimentari es una activitat industrial molt regulada, amb gran quantitat de normes que afecten a totes les empreses i que es fan conèixer i aplicar. En general, la legislació es contempla com una barrera que impedeix la creativitat i el desenvolupament d'idees i objectius. No obstant, conèixer el procés legislatiu i la legislació que ens afecta, encara que sembli estrany, pot ajudar a aconseguir els objectius i pot proporcionar un avantatge competitiva. Saber que podem fer que dir ens permet oferir al nostre públic objectiu els productes que satisfan les seves necessitats a la vegada que compleixen els requisits de seguretat alimentària. L'objectiu del mòdul és donar a conèixer quins són els actors que participen en l'elaboració de les normes a Espanya i Europa, els tipus de normes quines són, com s'han de llegir, etc... Finalment es farà una breu introducció a les normes de tercers països, i les anomenades barreres no aranzelàries al comerç internacional.

### 2. PROGRAMA

1. Introducció.
2. Objectius de la legislació alimentària.
3. Actor i documents.
4. Legislació horitzontal.
5. Legislació vertical.
6. Breu descripció dels vincles entre legislació i comerç internacional.



## MÒDUL - 3: Enric Riera

### LA NO ETERNITAT DELS ALIMENTS.

#### 1. JUSTIFICACIÓ DEL CURS

Amb algunes excepcions (que a vegades en realitat son aparents) els aliments comencen a deteriorar-se tan aviat como s'han elaborat. En general aquest deteriorament o alteració no és instantània, sinó progressiva.

Per tant, els consumidors troben productes més o menys envellits i el fabricant ha de fer que les alteracions siguin el més imperceptibles possible. Això significa que cal limitar l'envelliment perquè el temps necessari per a distribuir i vendre els productes no sobrepassi el temps durant el qual es manté una alta qualitat dels mateixos.

Els mecanismes pels quals es produeix l'alteració i la velocitat amb que aquesta progressa, depenen tant dels factors intrínsecs (sobre tot la composició de l'aliment i la forma d'envasat) como dels extrínsecs (sobre tot temperatura i humitat durant el seu emmagatzemen i distribució). Un producte refrigerat ha de vendre's en pocs dies i el mateix producte, congelat, pot vendre's varis mesos després de la seva elaboració. Però fins i tot, aquest últim, no és etern...

Cada fabricant ha de saber com actuar sobre els mecanismes d'alteració, per a garantir l'acceptabilitat del producte en el moment del seu consum.

#### 2. PROGRAMA

1. Introducció
2. ¿Quin és la durabilitat desitjable en un aliment?
3. Com es determina la durabilitat?
4. Com es controla la durabilitat?

## **MÒDUL - 4: Francesc Fort**

### **CONCEPTES TÈCNICS PER A NO TÈCNICS: UN IDIOMA COMÚ**

#### **1. JUSTIFICACIÓ DEL CURS**

Els responsables d'empreses de la indústria alimentària tenen la obligació d'elaborar i subministrar productes segurs, dotant a 'empresa dels plans de control i dels medis necessaris que assegurin la innocuïtat dels aliments. Però el risc zero no existeix, podent trobar-se immersos en una alerta alimentària que afecta tant als consumidors com a la pròpia empresa. Per a gestionar aquestes situacions l'empresa despondrà de l'anomenat Pla de Gestió de Crisis, que té com objectiu minimitzar els efectes sobre els consumidors, en primer lloc, així com reduir les possibles repercussions sobre la imatge de l'empresa i, per tant, sobre el negoci. L'objectiu del mòdul és donar a conèixer als alumnes, quins són els tipus d'alertes alimentàries que es poden donar, quins són els actors que estan involucrats, quines són les mesures preventives i finalment quin és el protocol per a la gestió de crisis. Estar preparat és la millor manera de minimitzar els efectes.

#### **2. PROGRAMA**

1. Introducció.
2. Actors a les alertes alimentàries.
3. Recursos interns per a la gestió d'una alerta.
4. Protocol per a la gestió de crisis.

## **MÒDUL - 5: Enric Riera**

### **DEFENSA ALIMENTÀRIA I GESTIÓ DE CRISIS**

#### **1. JUSTIFICACIÓ DEL CURS**

L'empresa és un conjunt de relacions entre grups amb diferents responsabilitats. Cada grup compta amb especialistes en la seva activitat, que de forma inevitable han adquirit uns coneixements específics per al desenvolupament de les seves feines i han desenvolupat formes especialitzades d'utilitzar l'idioma, un argot propi de cada àmbit. Un exemple evident sol ser el dels informàtics o el dels científics i tecnològics en àmbits de desenvolupament de productes i processos, gestió de la qualitat, gestió de la producció, etc.



Aquesta varietat de coneixements i de llenguatges localitzats en diferents àrees de gestió poden dificultar la comunicació i la feina en equipo. Un mínim de coneixements per part de cada grup de les eines i els llenguatges que utilitzen altres grups pot facilitar la comunicació i l'enfoc global de qualsevol problema o de qualsevol projecte.

En aquesta acció formativa se donaran els conceptes fonamentals de ciència i tecnologia dels aliments que poden ser útils per a membres no tècnics de la organització, per a desenvolupar els criteris suficients per a entendre l'àmbit global en que es mou la organització i adoptar en cada moment els enfocos més efectius per a que la seva gestió sigui el més eficient possible.

## 2. PROGRAMA

- 2.1. Introducció
- 2.2. Química bàsica dels components dels aliments
- 2.3. Pigments i colorants.
- 2.4. Vitamines i minerals
- 2.5. Aromes
- 2.6. Additius
- 2.7. Els aliments i els microorganismes
- 2.8. Alguns exemples de principis utilitzats en l'elaboració i conservació d'aliments