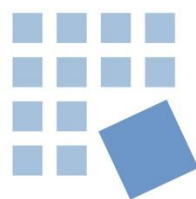




Dossier

Asociación de
Consultores y
Formadores de
España en Calidad
y Seguridad
Alimentaria



ACOFESAL
Asociación de Consultores y Formadores
de España en Calidad y Seguridad Alimentaria



Presentación - 4

Comisiones

1. Comisión de formación - 7

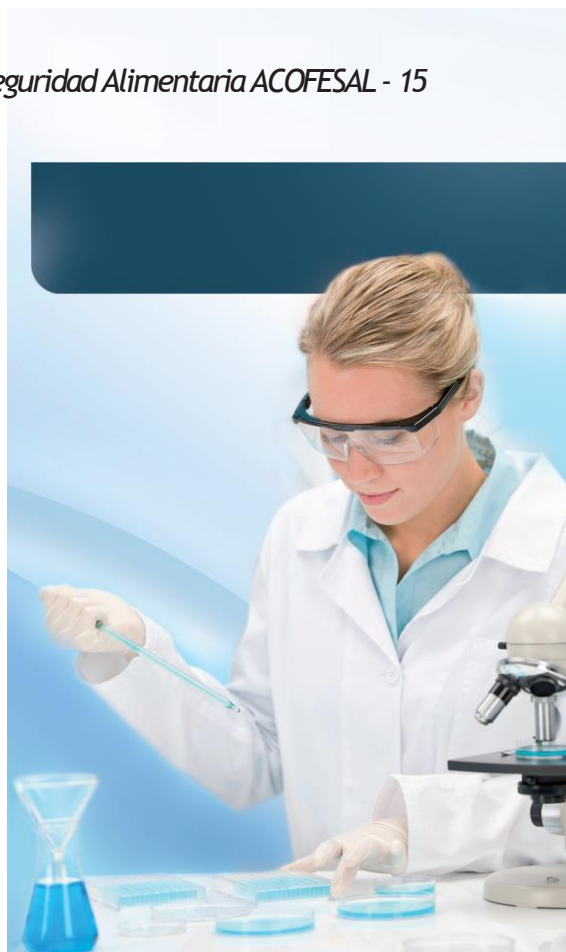
2. Comisión de laboratorio - 8

3. Comisión de consultoría - 9

Servicios - 11

Proyectos de Investigación - 13

Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL - 15



Presentación

ACOFESAL es una Asociación sin ánimo de lucro y que tiene como objetivo ser nexo de unión entre las empresas dedicadas a la consultoría, formación, laboratorio y auditoría en seguridad alimentaria e interlocutor válido con la Administración Pública.

Este objetivo principal se concretan en los siguientes:

1. **Representar, Gestionar y Defender el prestigio, los derechos e intereses profesionales** de los Asociados.
2. **Fomentar la profesionalización** de las empresas y entidades Asociadas.
3. **Promover acciones formativas** a nivel nacional, gestionando las oportunas ayudas y subvenciones.
4. Ofrecer **Bolsa de empleo** para los asociados.
5. Establecer **tarifas de referencia** a nivel nacional.
6. Crear una **Web que sea punto de encuentro entre los asociados** y que facilite información y asesoramiento de forma continuada.
7. Fomentar la **relación con instituciones afines**.
8. Fomentar la **relación entre las empresas asociadas** organizando para ello congresos, conferencias, seminarios y otros actos de encuentro.
9. Potenciar y fomentar la negociación de un **Convenio Colectivo Sectorial** a nivel nacional.
10. Establecer **convenios financieros con empresas** que favorezcan los intereses de los asociados.
11. Realizar **campañas publicitarias e informativas** de forma corporativa.

VISIÓN

- Encuentro entre entidades
- Interlocutor con Administración Pública

MISIÓN

- Comunicación
- Desarrollo profesional

VALORES

- Transparencia
- Integridad
- Pro- Actividad



Comisión de Formación:

ACOFESAL Formación se ha desarrollado para:

- Establecer unos requisitos mínimos indispensables para las entidades y programas formativos
- Actuar como referente para la formación no reglada de los manipuladores de alimentos
- 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

El Protocolo está compuesto de distintos Órganos de Evaluación y Gestión:

- Es el órgano responsable de la gestión del reconocimiento de ACOFESAL Formación
- Comité de Certificación: Es el responsable de evaluar a las entidades solicitantes, emitir el veredicto sobre su certificación y homologación del programa formativo, y autorizar el uso de la Marca ACOFESAL Formación
- Equipo de Evaluación: Es el conjunto de personas designadas por el Comité de Certificación para el desarrollo del trabajo correspondiente a la Certificación de las entidades y Homologación de los cursos según el Protocolo ACOFESAL Formación



Comisión de Laboratorio:

La comisión de laboratorio de ACOFESAL nace con el objetivo de afrontar proyectos específicos en el sector de laboratorios de análisis de alimentos, dando respuesta a los asociados ante sus necesidades ya sea a nivel técnico o formativo. Para ellos ACOFESAL LABORATORIO se constituyó a través de distintos integrantes de la asociación que centran su actividad principal en el análisis de productos del sector agroalimentario.

De entre los distintos proyectos emprendidos por esta comisión cabe destacar:

- Guía de **criterios microbiológicos** aconsejados por ACOFESAL
- Proyecto investigación **“Micotoxinas en cereales de España”** en colaboración con Confederación de Cooperativas Españolas, AETC (Asociación Española de Técnicos Cerealistas) y la Universidad Complutense de Madrid

Actualmente se esta desarrollando un proyecto de Investigación sobre:

“Estudio de Prevalencia de Campylobacter en España”

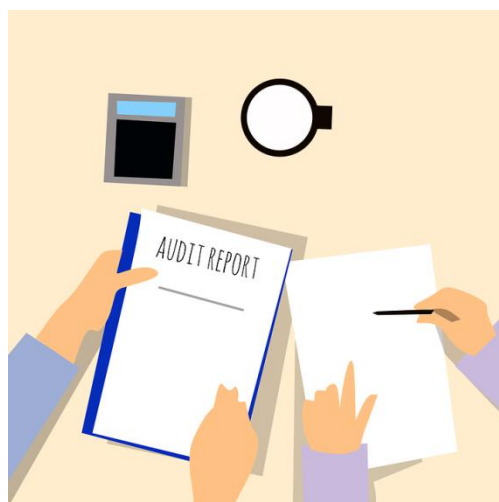


Comisión de Consultoría:

La marca Protocolo ACOFESAL CONSULTORIA se crea con el objetivo de diferenciar en el mercado las personas que demuestran de forma objetiva una suficiente competencia técnica en sus actividades de asesoramiento ó consultoría en el ámbito de la seguridad y calidad en los sectores agrario y alimentario

OBJETIVOS

- Crear el Protocolo de la marca ACOFESAL CONSULTORIA, para cualificar y homologara personas en el área de la Seguridad Alimentaria
- Formación de cualificación en las distintas áreas y alcances (en paralelo y en relación directa con ACOFESAL FORMACION)
- Divulgación, promoción y difusión de la marca ACOFESAL CONSULTORIA

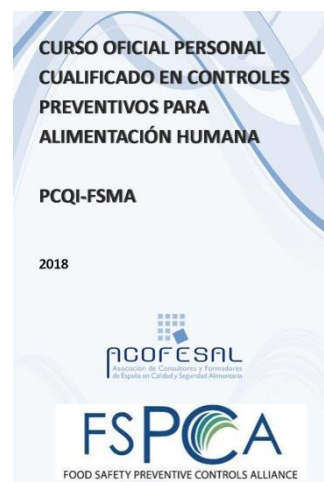
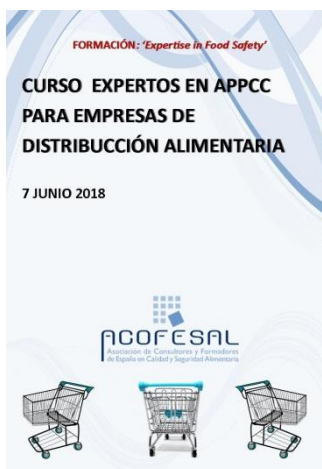


Cursos:

Cada año ACOFESAL organiza curso destinados a mejora de la formación de los profesionales de los diferentes ámbitos implicados en la calidad y la seguridad alimentaria, como por ejemplo:

- *Curso práctico en IFS v.6.1 en la Industria Alimentaria*
- *Jornadas de Calidad de Laboratorios: Acreditación ISO 17025*
- *Curso de Validación de Métodos de Limpieza y Desinfección*
- *Curso de expertos en IFS y BRC en industria cárnica e industria láctea*
- *Curso experto en APPCC para empresas de distribución*
- *Curso oficial para personal cualificado en controles preventivos para alimentación humana (PCQI - FSMA)*

Todos los asociados disfrutan de descuentos y ventajas en las inscripciones



Servicio de Licitaciones:

Semanalmente los asociados reciben oportunidades de negocio de concursos y licitaciones públicas de todo el territorio nacional que comprenden los servicios de laboratorio, tratamiento de aguas, y obras y servicios medioambientales.

Servicio de Documentación:

Mantenemos informados a todos los asociados de nueva normativa, legislación, guías y recomendaciones sobre la calidad, seguridad e higiene alimentaria de todos los sectores agroalimentarios.

Desde nuestra web cada asociado puede acceder a la “zona privada” donde descargar dicha documentación.

Boletín ACOFESAL

Semanalmente ofrecemos un newsletter que resume las noticias más destacadas de la semana sobre calidad, seguridad alimentaria, investigación, nuevos avances, investigación, nueva normativa, consumo, etc



Proyectos de investigación

A través de las diferentes comisiones y grupos de trabajo, se realizan trabajos de investigación y difusión que pretende recabar todo tipo de información y formular hipótesis acerca de tema o problemática sobre la calidad y la seguridad alimentaria

Micotoxinas en Cereales de España

Este proyecto, emprendió a comienzos de 2013 desde la Comisión de Laboratorio de ACOFESAL con el objeto ofrecer al sector una herramienta técnica y científica para evaluar la presencia y evolución de micotoxinas en los cereales producidos en España. Este estudio se realizará en cereales: Trigo blando, Trigo duro, Maíz y Centeno de las cosechas 2013 y 2014.



Estudio de Prevalencia de Campylobacter en España

Actualmente se lleva acabo un proyecto en colaboración con la administración, laboratorios, mataderos y universidad para obtener una visión global de la situación actual de las granjas, mataderos y salas de despiece de pollos con respecto a Campylobacter en nuestro país.

Cuyo resultados se presentarán el V Congreso de Calidad y Seguridad Alimentaria Acofesal 2019



Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL

ACOFESAL realiza con carácter bienal un encuentro internacional entre todas las entidades y agentes intervinientes en el sector de la Calidad y la Seguridad Alimentaria, para ejercer de centro de confluencia en el conocimiento de las actividades más relevantes en su sector.

Nació en 2011 con el objetivo de aportar valor, claridad y profesionalidad tanto a la administración, industria alimentaria, entidades de investigación, laboratorios, asesorías, consultorías y entidades de formación en temas tan relevantes como: Producción animal, bienestar animal, agronomía, resistencia antibióticos, buenas prácticas agrícolas, exportaciones, diseño higiénico de instalaciones, biocidas, mejora de la vida útil, cambios en la norma ISO 17025, intercomparativos, Lean manufacturing, nueva norma, acreditación de la cadena alimentaria, gestión de alérgenos, trazabilidad, residuos de antibiótico, métodos analíticos, food fraud, preocupaciones de los consumidores, etc



Colaboradores:

El último congreso 2017 en que tuvo lugar en la Universidad Complutense de Madrid reunió a **más de 220 participantes** de entidades tales como FAO, MAPAMA, AECOSAN, ENAC, IFS, BRC, FACE, CSIC, FELAB, AELI, SESAL, FORO INTERALIMENTARIO, CESFAC, GLOBAL GAP-ALEMANIA, CANAL DE ISABEL II, AYUNTAMIENTO DE MADRID, XUNTA DE GALICIA, UNIVERSIDADES, Organizaciones de Consumidores y Usuarios, Laboratorios públicos y privados, entidades de Formación y Consultoría, e innumerables empresa adscritas al sector agroalimentario.



Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL

Patrocinadores:

Cuenta con el apoyo de patrocinadores como: PROQUIMIA, THERMOSCIENTIFIC, ADESA, EUROFINS, AGILENTE TECHNOLOGIES, HIPERBARIC, BETELGEUX, HYPRED, BIOGENETICS, IMAN DIVISIÓN ALIMENTARIA, BIOMÉRIEUX, METTLER TOLEDO, BRUKER, VERTEX, CALIDAD PASCUAL, ZEULAB, WATERS, INGENASA, BIOSYSTEMS.



Concurso Trabajo - Poster

Cada edición cuenta con un concurso donde presentar en formato tipo poster trabajos de investigación y estudios relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria.

En la última edición se presentaron **más de 70** participantes de universidades, centros de investigación, administración, laboratorios y empresas privadas

Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL

Repercusión en los medios:

El congreso ha ido creciendo con cada edición en el numero de participantes, colaboradores y patrocinadores que hace que su impacto y difusión en la prensa escrita como online sea cada mayor, así se refleja en medios como: Techpress, El Economista, Agroinformación, Restauración Colectiva, Euro Carne, C de comunicación, Revista Alimentaria, TecnoAlimen, etc







Tel: 911 289 007
asesoria@acofesal.org
www.acofesal.org