



Asociación de Consultores y Formadores  
de España en Seguridad Alimentaria



**Asociación Empresarial Española** integrada por entidades dedicadas a la **Formación, Consultoría, Laboratorio y Auditoría** en materia de **Seguridad Alimentaria**.

Fecha de constitución: **abril 2004**



# ¿QUIENES SOMOS?

ASOCIACIÓN SIN ANIMO DE LUCRO

PYMES

MEDIANAS EMPRESAS

CONSULTORES FREELANCE





# Visión

**CONSUMIDOR  
INOCUIDAD ALIMENTARIA**



- ✓ Encuentro entre entidades
- ✓ Interlocutor con Administración Pública



Valores

# Valores

TRANSPARENCIA

INTEGRIDAD

PRO-ACTIVIDAD

REFERENTE NACIONAL E  
INTERNACIONAL  
EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

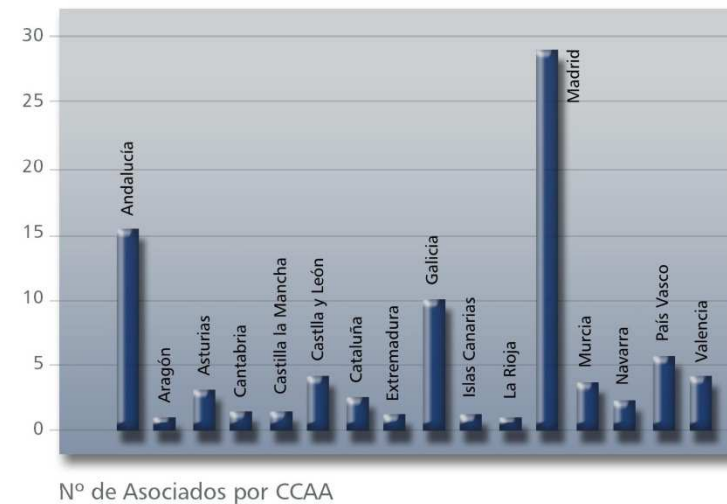




# Asociados

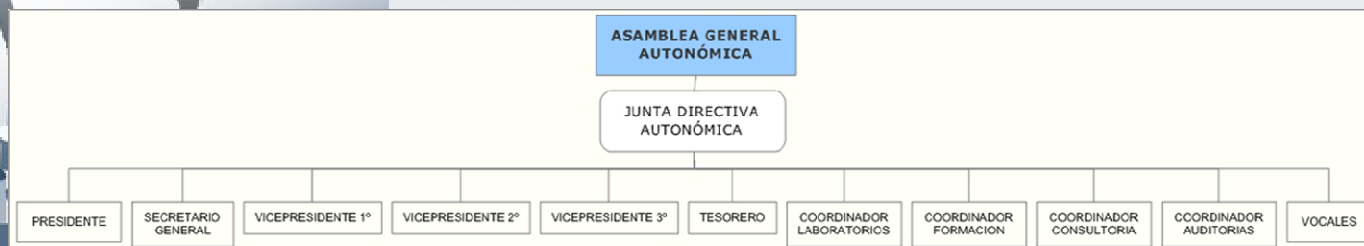
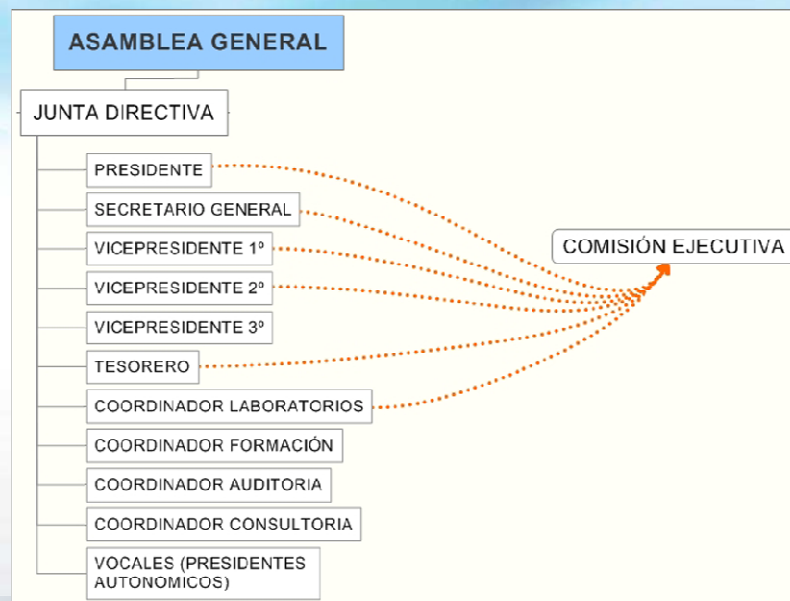
100 miembros en 16 CC. AA.

3 Asociaciones Autonómicas



Representación de todos los sectores

# Organización



# Objetivos

- ✓ Representar y defender el prestigio y los derechos de los Asociados.
- ✓ Promover el consenso sobre las actuaciones profesionales.
- ✓ Fomentar la profesionalización.
- ✓ Promover acciones formativas.
- ✓ Ofrecer bolsa de empleo para los asociados.
- ✓ Establecer criterios objetivos para la valoración económica de los servicios prestados.
- ✓ Fomentar la comunicación.
- ✓ Fomentar las relaciones con organizaciones afines.





- **Comités permanentes de desarrollo profesional que elaboran herramientas técnicas para apoyar a los asociados, como son las :**

- ✓ **Comisión de Formación:** Cuyo principal proyecto es el desarrollo de la Marca ACOFESAL FORMACION, además de un Proyecto europeo de cualificación profesional de Auditores en APPCC, según niveles y responsabilidades.

- ✓ **Comisión de Laboratorio:** En estos momentos están 2 proyectos muy interesantes que son: a) Proyecto de evaluación de micotoxinas en España en la cosecha de cereales nacional. b) Guía de Criterios Microbiológicos, complementaria al R(CE) 2073, de especificaciones necesarias para evaluar analíticamente los sistemas de autocontrol "Aconsejado por ACOFESAL".

- ✓ **Comisión de Consultoría:** Desarrollando una Marca de cualificación personal de Consultores en Seguridad Alimentaria para cubrir los niveles desde APPCC hasta BRC/IFS.

## Servicios

- Información semanal actualizada de las noticias más importantes que acontecen en el sector, incluidos eventos y normativa.
- Realización de un Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria ACOFESAL, en los cuales mantenemos una estrecha colaboración con las administraciones, públicas, centros tecnológicos, universidades, federaciones empresariales, industria alimentaria y federaciones de consumidores. Congresos organizados de 2012 y 2013 en materia de Seguridad Alimentaria
- Formación subvencionada ó con importantes descuentos de programas específicos (auditores, APPCC, normas de gestión, etc.) y genéricos (ofimática, prevención de riesgos, etc.).
- Consultas vinculantes ante la Administración.
- **Foros abiertos**, donde se ha comprometido a participar la Administración, de los temas de más actualidad. Foro de LinkedIn

## Servicios

- Cada Asociado también recibe un nombre de usuario y una contraseña con los cuales tiene acceso a los documentos restringidos que se encuentran en la página Web.
- Espacio en la página Web donde consta datos generales de la empresa, enlace a su página Web y resumen de sus actividades.
- Servicio de Notas de Prensa exclusivo a los asociados, que está incluido dentro del boletín semanal de noticias.
- Servicio de Bolsa Empleo y Ofertas de Empleo, donde el asociado puede consultar currículos y ofrecer vacantes para profesionales del sector.
- Utilización de la imagen, acreditaciones y logotipos de la Asociación.

# Servicios

- ✓ Acciones formativas de alto nivel técnico

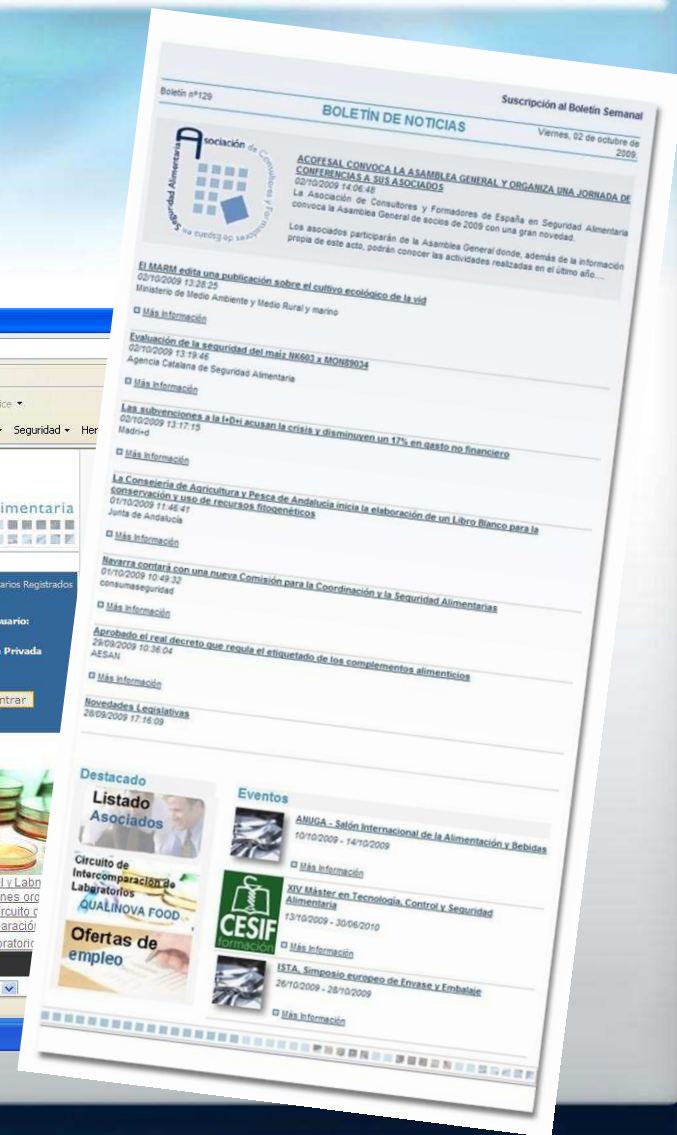
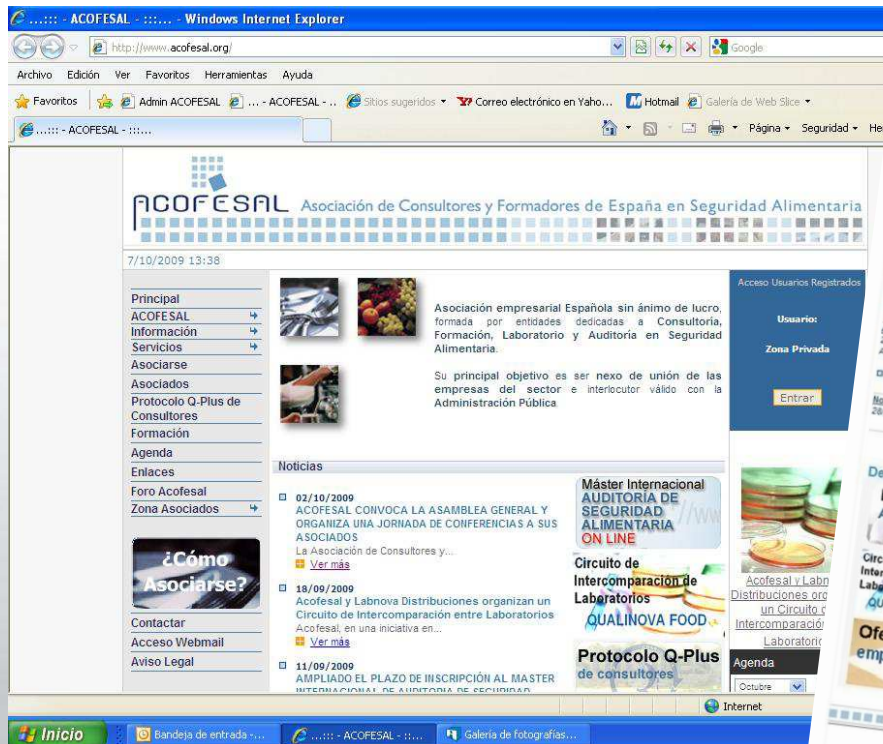
Colaboraciones:

Master en Análisis de Alimentos, aguas, piensos, suelos, lodos y productos farmacéuticos

**Master en Calidad y Seguridad Alimentaria**



- ✓ Boletín informativo y web como punto de encuentro y divulgación de los asociados

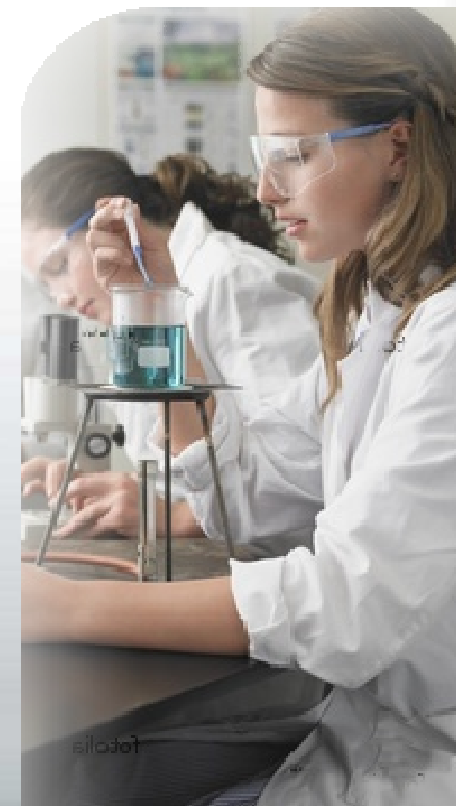




# Servicios

- ✓ Acuerdos de Colaboración para el trabajo en prácticas

## Fórmate con ACOFESAL



## Proyectos Futuros

- ➔ Fortalecimiento de la relación con las Administraciones Públicas
- ➔ Desarrollo de la Marca Q Plus de Alimentación Responsable
- ➔ Posicionamiento y regulación privada de la formación en higiene alimentaria de los manipuladores de alimentos.
- ➔ Marca Acofesal Formacion
- ➔ Fomento de acciones formativas de alto valor técnico

# Jornada de ETIQUETADO Y PROPIEDADES SALUDABLES

Proporcionar información

para

Adaptar y Aplicar

Reglamento (UE) 1169/2011

Reglamento (UE) 432/2012

20 de Mayo de 2013

# Programma

9:30 a 10:00 h

**Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información al consumidor**

Carolina Padula - Responsable Técnico-Legal y Nutrición - Food Regulatory Manager de Produlce (Asociación del Dulce)

10:00 a 10:30 h

**Reglamento (UE) 432/2012. Propiedades Saludables**

Montserrat Prieto - Directora del Departamento de Derecho Alimentario de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)

10:30 a 11:00 h

**Descanso Café**

11:00 a 11:30 h

**Necesidades para la distribución en etiquetado de alimentos**

Adolfo Santiago - Director de Calidad y Seguridad Alimentaria de Supermercados Ahorramás

11:30 a 12:00 h

**Ejemplos prácticos en etiquetado y declaraciones nutricionales**

Francisco J. Blanco - Director técnico de Sinteali

12:00h a 13:00 h

**Mesa Redonda: Ruegos y Preguntas**

Les agradecemos su atención



ACOFESAL

[www.acofesal.org](http://www.acofesal.org)

Asociación de Consultores y Formadores  
de España en Seguridad Alimentaria