



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /



Veinte años del primer curso *online* sobre APPCC creado por la Universidad de Salamanca

20-02-2019

El pasado otoño se celebró la 40 edición del curso *online* 'Seguridad Alimentaria, APPCC' de la Fundación General Universidad de Salamanca; una formación pionera que marcó un nuevo tiempo y acercó la formación a todas aquellas pymes que no tenían una plantilla con suficiente estructura como para desplazar y/o prescindir de un determinado número de trabajadores/as mientras duraba la formación.

Fue hace 20 años cuando un grupo de profesores de la Universidad de Salamanca, con formación académica multidisciplinar (Veterinaria, Farmacia, Medicina, Química y Biología), junto a varios alumnos entonces iniciados en informática, diseñaron el primer curso *online* conocido en España para ser impartido totalmente a distancia. Así nació el curso *online* 'Seguridad Alimentaria, APPCC', del que ya se han celebrado 40 ediciones.

El proyecto había sido financiado años antes por el programa 'Leonardo da Vinci', una iniciativa de la Comisión Europea, que pretendía desarrollar metodologías *online* totalmente a distancia para la formación en las pymes de cualquier sector industrial; y se justificaba en que la velocidad de innovación en cualquier sector profesional requería de cada vez más frecuentes etapas de adiestramiento de los trabajadores, fuera cual fuera su nivel de cualificación.

Esto –que en ese momento ya se llamaba formación continua– estaba al alcance de las grandes empresas, a través de sus departamentos de formación, pero no resultaba tan viable para las pymes, si esto frecuentemente suponía desplazamiento y tiempo de uno o varios de sus pocos trabajadores; el tema preocupaba a la CE, consciente de que las pymes contribuyen a una importante porción del PIB y de la carga de empleo en toda Europa... y en un sector tan atomizado como el agroalimentario –con la excepción de las grandes empresas de transformación– resultaba aún más crítica esta situación.

La demanda en formación en el nuevo Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria –que al poco tiempo se llamaría 'autocontrol'– era ya enorme.

Un curso pionero por la temática y la metodología de la formación

Enseñar a implantar con casos prácticos un sistema de APPCC en varios sectores, mediante cursos *online*, suponía un doble reto y partir de cero en dos cosas que hasta entonces no habían existido: el APPCC y el uso de internet para esa formación. La gran innovación metodológica consistió, no solo en enseñar lo necesario, sino enseñar a encontrar lo necesario en los ya abundantes recursos de internet, guiando al alumno en la búsqueda de información, en la utilización de bases de datos de legislación o de guías o recomendaciones de organismos internacionales... y todo ello mediante el uso de herramientas multimedia, como la simulación de procesos para el estudio de casos prácticos.

Desde entonces el curso ha mantenido en todo tiempo una continua actualización y ha permitido en estos años formar a unos 2.000 especialistas en Seguridad Alimentaria, cuadros medios o directivos del sector agroalimentario en todas sus ramas, consultorías, o a los aspirantes a los cuerpos de inspección oficial de alimentos y de salud pública. Para la próxima edición de primavera (la número 41) se ha rediseñado según la experiencia adquirida y las propias opiniones de profesionales en ejercicio y alumnos.

Más allá del curso de seguridad alimentaria y APPCC

A la puesta en marcha del curso 'Seguridad Alimentaria, APPCC' se fueron sumando, durante los siguientes años, diseños para nuevas formaciones que, con el mismo criterio, aprovechan aún más las herramientas informáticas para la simulación de procesos; también se empezó a trabajar en lo que se bautizó como 'el laboratorio virtual'.

Los nuevos cursos que se sumaron al pionero sobre seguridad alimentaria y APPCC son:

- 'Microbiología de los alimentos'.
- 'Análisis microbiológico del agua'.
- 'Métodos rápidos en microbiología de alimentos y aguas'.
- 'Trazabilidad en la industria alimentaria'.
- y 'Alteración microbiana y vida útil de los alimentos'.

Los seis cursos se realizan *online*, a través de una plataforma virtual y entorno de aprendizaje interactivo y multimedia, que incluye más de 11.000 páginas de documentos técnicos (legislación, sectores alimentarios, guías de aplicación, métodos de laboratorio, fotografías y vídeos...), una biblioteca virtual con unos 300 enlaces a organismos y agencias internacionales, etc. Y todo ello en un entorno agradable, en el que el propio alumno selecciona la abundante información según su interés u orientación profesional, flexibilidad horaria en el ritmo de ejecución de las tareas y comunicación permanente con los tutores.

Noticias Relacionadas

- Forma a tu personal de cocina con 'El libro negro de la seguridad alimentaria'
- Preguntas y respuestas sobre la formación de los manipuladores de alimentos
- '¡Atención: D-N, dietistas técnicos, cocineros y gestores de empresas, esto es para nosotros!'
- Publicada la tercera edición, revisada y ampliada, de 'Diseño y gestión de cocinas'



Rafael J. García-Villanova es catedrático de Nutrición y Bromatología en la Universidad de Salamanca y codirector del curso *online* "Seguridad Alimentaria. APPCC", con 20 años de gran proyección en el sector profesional español e iberoamericano. Prologuista del 'Libro negro de la seguridad alimentaria', editado por [RCBooks](#). @: rgvill@usal.es