

Estándares de la seguridad alimentaria: BRC V.8, IFS V.7, ISO 22000:2018, FSSC 22000 COD: CA2006

Estudiaremos las diferentes normas de Seguridad alimentaria (BRC V. 8, IFS V. 7, ISO 22000:2018 y FSSC 22000 v.5), su ámbito de aplicación, diferencias y requisitos para certificarse.

DIRIGIDO A

Profesionales del sector Agroalimentario como responsables de producción, responsables de calidad, técnicos relacionados con la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en su empresa, consultores...

OBJETIVOS

- Estudiar el concepto de auditoría en los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria, las categorías de auditoría y la gestión de las mismas.
- Conocer las principales normas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria, BRC v.8, IFS v. 7, ISO 22000:2018 y FSSC 22000, su ámbito de aplicación y diferencias.
- Exponer los aspectos relativos a la documentación y certificación de las normas.

PROGRAMA

MÓDULO 1: BASES DE LAS AUDITORIAS DE CALIDAD

Unidad 1. De la gestión de la calidad a la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

1. Concepto de calidad
2. Gestión de la calidad
3. Sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

Unidad 2. Fundamentos de auditoría de un sistema de gestión

1. Concepto de auditoría de un sistema de gestión
2. Integrantes de la auditoría
3. Clasificación de las auditorías
4. Principales normas aplicables a las auditorías
5. Gestión de un programa de auditoría
6, 7, 8, 9. Implantación, seguimiento, revisión y mejora continua del programa de auditoría

MÓDULO 2: PRINCIPALES SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Unidad 1. BRC V.8

1. British Retail Consortium
2. BRC Norma Mundial de Seguridad Alimentaria
3. Sección I. Introducción a la BRC - Norma Mundial de Seguridad Alimentaria
4. Sección II: Requisitos de de la BRC - Norma Mundial de Seguridad Alimentaria
5. Sección III. Protocolo de Auditoría de la BRC - Norma Mundial de Seguridad Alimentaria
6. Sección IV: Gestión y Dirección del Esquema

Unidad 2. IFS Food V.7

1. International Featured Standards
2. IFS- Food
3. 1ª parte: Protocolo de auditoría IFS-Food
4. 2ª parte: Requisitos de la IFS-Food
5. 3ª parte: Requisitos para los organismos de acreditación, organismos de certificación y auditores
6. 4ª parte: Confección del informe de auditoría, Software AuditXpress y portal de auditoría IFS

Unidad 3. ISO 22000:2018

1. ISO 22000:2018
2. Estructura de la ISO 22000:2018
3. Proceso de certificación de la ISO 22000:2018

Unidad 4. FSSC 22000 V5.1

1. FSSC 22000
2. Etapas para la certificación de la FSSC
3. Diagnóstico inicial
4. Desarrollo e Implantación del sistema
5. Auditoría interna
6. Seleccionar un organismo de certificación
7. Auditoría certificadora
8. Mantenimiento del sistema

Anexo I. Tablas de correspondencia



MODALIDAD:
Online

DURACIÓN:
60 horas

IMPORTE:
450€/alumno* 100% Bonificable
para trabajadores en Régimen
General

Consultar descuento para
autónomos, desempleados y
estudiantes

*Una vez superado y finalizado
el curso, se emitirá un
diploma acreditativo*

+ INFORMACIÓN
formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com