

# Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria en la empresa (APPCC-BRC-IFS-ISO2200 -FSSC 22000)

Cod.: CA2003

## DESTINATARIO

Dirigido principalmente a profesionales del sector Agroalimentario (responsables de producción, calidad, técnicos relacionados con la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en su empresa, consultores...) interesados en adquirir los conocimientos necesarios para diseñar, desarrollar, implantar y/o mejorar el Sistema de Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC/HACPP). Así como, conocer los diferentes estándares de Seguridad alimentaria (BRC v.8, IFS v.7, ISO 22000:2018 y FSSC 22000 v.5) su ámbito de aplicación y requisitos para certificarse.

## OBJETIVOS

- Analizar el concepto de seguridad alimentaria, así como los organismos internacionales y nacionales encargados de su vigilancia y control.
- Conocer la legislación vigente aplicable a la industria alimentaria.
- Aplicación práctica en el diseño, implantación y verificación del sistema APPCC.
- Diseño y desarrollo de los planes de autocontrol (prerrequisitos) basados en el sistema APPCC (se incluyen modelos de documentación).
- Analizar y comprender la correcta interpretación y aplicación de los requisitos de las normas: BRC V.8, IFS V.7 e ISO 22000:2018, FSSC 22000 V.5.

## PROGRAMA

### Módulo 1, Calidad y seguridad alimentaria en la empresa

1. De la gestión de la calidad a la gestión de la seguridad alimentaria
2. Bases de la seguridad alimentaria
3. Reacciones adversas a los alimentos
4. Peligros para la seguridad alimentaria
5. La seguridad alimentaria en la empresa
6. Legislación en materia de seguridad alimentaria

### Módulo 2. El sistema APPCC

- Fase 1: Preparación y planificación
- Fase 2: Estudio y desarrollo
- Fase 3: Implantación
- Fase 4: Revisión y mejora continua
- Anexo I. Modelo de documentación APPCC

### Módulo 3. Planes de prerrequisitos

1. Plan de limpieza y desinfección
2. Plan de control de plagas y animales indeseados
3. Plan de control del agua
4. Plan de control de proveedores
5. Plan de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
6. Plan de trazabilidad
7. Plan de formación
8. Plan de gestión de residuos
9. Plan de gestión de alérgenos

Anexo I. Modelos de documentación planes de prerrequisitos

### Módulo 4. Otros sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

1. BRC V.8
2. IFS - Food V.7
3. ISO 22000:2018
4. FSSC 22000 V.5



### MODALIDAD:

Online

### DURACIÓN:

250 horas

### IMPORTE:

800€/persona (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