



# ESTÁNDARES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: BRCGS FOOD SAFETY 9, IFS FOOD 8, ISO 22000:2018, FSSC 22000 5.1

Cod.: CA2006

## DESTINATARIOS

Profesionales del sector Agroalimentario (responsables de producción, calidad, técnicos relacionados con la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en su empresa, consultores...) y estudiantes universitarios interesados en conocer las diferentes normas de Seguridad alimentaria (BRCGS Food Safety 9, IFS Food 7, ISO 22000:2018 y FSSC 22000 5.1), su ámbito de aplicación, diferencias y requisitos para certificarse.

## OBJETIVOS

- Conocer los conceptos de calidad y seguridad alimentaria, así como los términos relacionados.
- Estudiar los principales modelos de gestión, tanto de la calidad como de la seguridad alimentaria, su sistema documental y el proceso de certificación.
- Identificar a los integrantes de una auditoría y clasificar las auditorías en función de qué se audita y de quién audita.
- Analizar cómo se gestiona un programa de auditoría.
- Conocer el alcance, estructura, requisitos y tipos de auditorías de los principales sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria: BRCGS Food Safety, IFS Food, ISO 22000 y FSSC 22000.
- Estudiar los aspectos relativos a la documentación, proceso de auditoría de certificación y mantenimiento del certificado de BRCGS Food Safety, IFS Food, ISO 22000 y FSSC 22000.

## PROGRAMA

Módulo 1: Bases de las auditorías de calidad

1. De la gestión de la calidad a la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria
2. Unidad 2. Fundamentos de auditoría de un sistema de gestión

Módulo 2: Principales sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

1. BRCGS Food Safety v.9
2. IFS Food v.8
3. ISO 22000:2018
4. FSSC 22000 v. 5.1



### MODALIDAD:

Online

### DURACIÓN:

65 horas

### IMPORTE:

475€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

*Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.*

### + INFORMACIÓN

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