

Directores de sistemas de calidad y seguridad alimentaria GFSI (BRC, IFS, FSSC 22000) (CF-14)

MODALIDADES

Este curso está disponible en modalidad Semipresencial y Semipresencial Virtual

DIRIGIDO A

- Profesionales de empresas del sector alimentario que vayan a asumir responsabilidades en la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria
- Responsables de calidad y seguridad alimentaria que quieran afianzar las bases necesarias para el desarrollo de sus funciones
- Personas interesadas en adquirir una formación que puedan desarrollar en un futuro en empresas involucradas en la cadena alimentaria

OBJETIVO

Capacitar a los asistentes para emprender un proyecto de implantación de un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria GFSI:

- Familiarizándose con la legislación de aplicación en el sector alimentario
- Profundizando en las necesidades y exigencias en materia de inocuidad para las empresas del sector
- Conociendo los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) como sistema preventivo para asegurar la inocuidad de los alimentos
- Desarrollando una sistemática de implantación y seguimiento de un sistema APPCC
- Identificando las normas y protocolos que se demandan a la industria alimentaria
- Analizando e integrando los requisitos exigidos por las principales normas y protocolos: BRC (Global Standard for Food Safety), IFS Food, norma ISO 22000
- Conociendo los esquemas de certificación aplicables al sector
- Adquiriendo los conocimientos y habilidades necesarios para llevar a cabo auditorías de los sistemas de calidad e inocuidad alimentaria

CONTENIDO

Módulo 1: Calidad e inocuidad alimentaria

1. Situación actual del sector agroalimentario
2. Riesgos alimentarios
 - 2.1. Fuentes de contaminación
 - 2.2. Agentes contaminantes
 - 2.3. Tipos de riesgos
3. Tendencias en el sector agroalimentario
 - 3.1. Control de alérgenos
 - 3.2. Food defense
 - 3.3. Prevención del fraude
 - 3.4. Control de cuerpos extraños

Módulo 2: Legislación alimentaria

1. Marco legislativo de aplicación en el sector alimentario
2. Requisitos legales aplicables en las diferentes fases de la cadena alimentaria
3. Trazabilidad alimentaria
4. Etiquetado
5. OGMs
6. Legislación alimentaria internacional

Módulo 3: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

1. Marco legal de referencia. Reglamento CE 852/2004
2. Conceptos relacionados con el sistema de autocontrol APPCC
3. Importancia de mantener un sistema de autocontrol APPCC en la industria alimentaria
4. Prerrequisitos
5. Gestión de alérgenos alimentarios y de alimentos transgénicos
6. Sistema de autocontrol APPCC
7. Principios del APPCC:
 - 7.1. Equipo APPCC
 - 7.2. Metodología APPCC
 - 7.3. Vigilancia, verificación y validación del sistema APPCC. Acciones correctoras
 - 7.4. Registro documental

8. El APPCC como base de los sistemas de gestión ISO 22000, BRC, IFS

Módulo 4: Norma ISO 22000 y certificación FSSC 22000

1. Introducción a la norma ISO 22000
2. Requisitos de la Norma ISO 22000:2018 para la implantación de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
 - 2.1. Contexto de la organización
 - 2.2. Liderazgo
 - 2.3. Planificación
 - 2.4. Apoyo
 - 2.5. Operación
 - 2.6. Evaluación del desempeño del sistema de gestión de seguridad alimentaria
 - 2.7. Mejora
3. El sistema de certificación de seguridad alimentaria FSSC 22000 (ISO 22000 + ISO/TS 22002 + requisitos adicionales)

Módulo 5: Protocolo de inocuidad alimentaria IFS

1. Introducción al protocolo IFS. Objeto y campo de aplicación
2. Requisitos del Protocolo IFS v.7
 - 2.1. Responsabilidades de la dirección
 - 2.2. Sistema de gestión de la calidad: APPCC, documentación, registros
 - 2.3. Gestión de los recursos: RRHH, higiene, ropa, enfermedades, formación, instalaciones
 - 2.4. Planificación y proceso de producción: producto, compras, infraestructuras, limpieza, cuerpos extraños, control de plagas, almacenamiento, transporte, mantenimiento, equipamiento, OGM's y alérgenos, fraude alimentario
 - 2.5. Mediciones, análisis y mejoras: auditorías, inspecciones, calibración, verificación de cantidades, análisis del producto, cuarentena, reclamaciones, incidencias, retiradas y recuperación de productos, no conformidades y acciones correctivas
 - 2.6. Plan Food Defense e inspecciones externas
3. Aspectos importantes del Protocolo: desviaciones, criterios KO, no conformidades mayores, sistema de puntuación
4. Certificación de conformidad con el Protocolo IFS

Módulo 6: Protocolo de seguridad alimentaria BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety

1. Objetivos del Protocolo BRC y conceptos generales
2. Requisitos del Protocolo BRC v.8
 - 2.1. Compromiso del equipo directivo
 - 2.2. El plan de seguridad alimentaria: APPCC
 - 2.3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria
 - 2.4. Normas relativas al establecimiento
 - 2.5. Control del producto
 - 2.6. Control de procesos
 - 2.7. Personal
 - 2.8. Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente
 - 2.9. Requisitos aplicables a los productos mercadeados
3. Certificación de conformidad con el Protocolo BRC

Módulo 7: Las auditorías internas de los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria

1. Integración y evaluación de requisitos de calidad e inocuidad alimentaria
2. Realización de auditorías internas de los sistemas de gestión
3. Definición y tipos de auditoría
4. Metodología para la realización de las auditorías:
 - 4.1. Planificación y preparación
 - 4.2. Reunión inicial
 - 4.3. Desarrollo: recogida de evidencias
 - 4.4. Redacción de no conformidades
 - 4.5. Elaboración del informe final
5. Finalización de la auditoría y seguimiento
6. Competencia y evaluación de los auditores

IMPORTANTE

Este programa ha de realizarse de forma completa, no existiendo la posibilidad de optar a módulos sueltos.

PROFESORADO

Equipo docente multidisciplinar formado por Auditores de AENOR de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria y por expertos de empresas que desarrollan su actividad en las áreas de consultoría, innovación y externalización, que combinan su experiencia práctica con habilidades docentes.

TITULACIONES OBTENIDAS

- Titulación Propia de AENOR *de Director de Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria*. Para la obtención de esta titulación, a la finalización del programa, el alumno deberá presentarse a un examen.
- Titulación de *Auditor interno ISO 22000*, emitida por el organismo internacional IQNet Academy.

DURACIÓN

El programa se desarrolla en modalidad semipresencial (presencial/Streaming + on-line). Su duración es de 150 horas: 50 horas presenciales/streaming y 100 horas de actividades on-line tutorizadas. Está dividido en 7 módulos con una sesión presencial por cada módulo.

EL ALUMNO/A RECIBIRÁ

- La [Norma UNE-EN ISO 22000:2018](#) *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*
- La Norma UNE-EN ISO 19011:2018 *Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión*

IN COMPANY

Este curso también está disponible en exclusiva para su empresa bajo la modalidad de formación In-Company.

Si necesitas información de esta modalidad, ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente de In Company, y estudiaremos tu caso de forma personalizada, facilitándote un presupuesto de forma inmediata.

- Escríbenos a formacion-ic@aenor.com
- Llámanos a (+34) 914 326 125