

Auditor de sistemas de calidad y seguridad alimentaria (Q-84)

MODALIDADES

Este curso está disponible en Presencial, Live Training (Virtual EN DIRECTO) e IN COMPANY

OBJETIVO

- Identificar la legislación de aplicación en el sector alimentario
- Profundizar en las necesidades y exigencias en materia de seguridad alimentaria
- Conocer los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) como sistema preventivo para asegurar la inocuidad de los alimentos
- Desarrollar una sistemática de implantación y seguimiento de un sistema APPCC
- Identificar las normas y protocolos que se demandan a la industria alimentaria
- Comprender los requisitos exigidos por los principales protocolos:
 - Protocolo de seguridad alimentaria BRC v.8
 - Protocolo de seguridad alimentaria IFS v.7
 - Norma UNE-EN ISO 22000:2018
- Integrar los requisitos de seguridad alimentaria exigidos al sector
- Adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para capacitarse como auditor de los sistemas de calidad y seguridad alimentaria
- Conocer la metodología y técnicas aplicables a la planificación y desarrollo de las auditorías de calidad y seguridad alimentaria
- Conocer las funciones y competencias que debe tener un auditor

CONTENIDO

1. Introducción a la situación actual del sector alimentario
2. Concepto de seguridad alimentaria
3. Legislación de aplicación en el sector alimentario
4. Importancia de mantener un sistema de autocontrol APPCC en la industria alimentaria
5. Conceptos relacionados con el sistema de autocontrol APPCC
 - 5.1. Prerrequisitos
 - 5.2. Sistema de autocontrol APPCC

- 5.3. Principios del APPCC
- 6. El APPCC como base de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria
- 7. Normas y protocolos privados de seguridad alimentaria
- 8. Concepto de *Food Defense* y antecedentes
- 9. Protocolo de seguridad alimentaria BRC *Global Standard for Food Safety* v.8
 - 9.1. Objetivos y conceptos generales del Protocolo BRC
 - 9.2. Ámbito de aplicación
 - 9.3. Estructura y requisitos
 - 9.4. Evaluación y certificación
- 10. Protocolo de seguridad alimentaria IFS v.7
 - 10.1. Objetivos y conceptos generales del Protocolo IFS
 - 10.2. Ámbito de aplicación
 - 10.3. Estructura y requisitos
 - 10.4. Evaluación y certificación
- 11. Norma UNE-EN ISO 22000:2018
 - 11.1. Objetivos y conceptos generales
 - 11.2. Ámbito de aplicación
 - 11.3. Estructura y requisitos
 - 11.4. El sistema de certificación FSSC 22000 v.5
- 12. Integración de requisitos de calidad y seguridad alimentaria
- 13. Introducción a las auditorías
- 14. Metodología para la realización de las auditorías:
 - 14.1. Planificación y preparación
 - 14.2. Reunión inicial
 - 14.3. Desarrollo: recogida de evidencias
 - 14.4. Redacción de no conformidades
 - 14.5. Elaboración del informe final
- 15. Finalización de la auditoría y seguimiento
- 16. Competencia y evaluación de los auditores
- 17. Casos prácticos

DURACIÓN

5 días - 40 horas

OBSERVACIONES

El alumno 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. (ISO 22000:2018).

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los asistentes que lo realicen de forma completa recibirán un certificado de aprovechamiento de **Auditor de sistemas de calidad y seguridad alimentaria**.

RECONOCIMIENTO

Curso reconocido por:



IN COMPANY

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

Ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente, 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