



FORMACIÓN

Programa Superior en Seguridad Alimentaria y Gestión de la Inocuidad

Modalidad: eLearning || **Duración:** 6 meses – 450 horas || **Precio:** consultar web

Titulación

A la finalización del Programa, una vez verificadas las calificaciones correspondientes, el alumno recibirá el título de **Programa Superior Universitario en Seguridad Alimentaria y Gestión de la Inocuidad** de Bureau Veritas Business School.

Destinatarios

El Programa Superior en Seguridad Alimentaria y Gestión de la Inocuidad está dirigido a **profesionales de la industria alimentaria** y de la Administración Pública que estén interesados en adquirir las competencias necesarias para **desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria**.

También está dirigido a **técnicos y titulados universitarios que deseen complementar sus conocimientos en seguridad alimentaria**, análisis de peligros y gestión de puntos críticos de control con base en la Norma ISO 22000.

Esta formación tiene especial interés **para empresas agroalimentarias, proveedores y empresas de procesamiento de alimentos que estén interesados en certificarse bajo la Norma ISO 22000** y que deseen conocer los requisitos que son necesarios para obtener la certificación, así como, los procesos de auditoría que se realizan bajo este estándar.

Salidas Profesionales

- Representante de la dirección en materia de inocuidad alimentaria.
- Responsable del departamento de calidad de una empresa alimentaria.
- Profesional vinculado a la gestión de Seguridad e Inocuidad en una industria alimentaria.
- Auditor de Sistemas de Gestión de la Seguridad e Inocuidad Alimentaria.
- Consultor especializado en el desarrollo e implantación de sistemas de gestión de la Seguridad y la Inocuidad Alimentaria HACCP e ISO 22000.



Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes, necesarios para conocer en profundidad los requisitos que deben cumplir las empresas que deseen implantar la Norma ISO 22000, abarcando áreas tan importantes como la seguridad del producto a través de los principios del HACCP, la calidad y la legalidad.

Al finalizar la Acción Formativa los participantes serán capaces de:

- Comprender la **importancia de la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria** en las empresas e industrias que conforman la cadena alimentaria.
- **Integrar la seguridad alimentaria** como un elemento más de la actividad de la misma empresa.
- Conocer los **principios y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP)**.
- Profundizar en los pre-requisitos del sistema HACCP a través de los Planes Generales de Higiene.
- Conocer las fuentes reglamentarias **más relevantes** en relación a la Seguridad Alimentaria.
- Comprender la necesidad de adoptar un **enfoque basado en procesos** para gestionar la seguridad alimentaria en una organización.
- **Asociar** el sistema de trabajo **HACCP** en un Sistema de **Gestión de la Calidad** a través de la Norma ISO 22000.
- Profundizar en el **conocimiento de los requisitos de la Norma ISO 22000**.
- Comprender la importancia de la **trazabilidad** en la industria alimentaria.
- Realizar **auditorías internas** de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos ISO 22000 en empresas del sector alimentario.



FORMACIÓN

Programa

Asignatura 1 - Seguridad Alimentaria y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP)

- Desarrollo Microbiano en Alimentos y las Fuentes de Contaminación
- Patógenos que Provocan Enfermedades de Transmisión Alimentaria
- Evolución del Sistema HACCP y de los Referentes Reglamentarios
- Planes Generales de Higiene
- Actividades Preliminares de Sistema HACCP
- Principios del HACCP

Asignatura 2 - Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000

- Necesidad de Gestionar la Inocuidad Alimentaria según ISO 22000
- Enfoque basado en Procesos
- Importancia de la Trazabilidad en la Industria Alimentaria
- Interpretación de los Requisitos de ISO 22000 Relativos a la Documentación, la Dirección y los Recursos
- Planificación de la Realización de Productos Inocuos Conforme a ISO 22000
- Actividades de Validación, Verificación y Mejora en un SGIA

Asignatura 3 - Auditorías según ISO 22000

- Principales Aspectos que Reúnen las Auditorías de un SGIA
- Importancia de la Acreditación de Organismos de Evaluación
- Perfil de un Auditor de un SGIA
- Planificación y Preparación de una Auditoría a un SGIA
- Etapas del Proceso de Auditoría a un SGIA
- Elaboración del Informe de Auditoría de un SGIA

Contacto

Tel.: 900 92 12 92

mail: formación@bvbs.es