



FORMACIÓN

Pack de Auditor Interno en Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018, Auditorías según el Estándar IFS (Versión 6.1) y Auditorías según el Estándar BRC (Versión 8)

Modalidad: eLearning || **Duración:** 45+45+45 horas – 9 meses || **Precio:** consultar web

Titulación

Una vez completado el programa formativo, el alumno recibirá los siguientes títulos:

- Certificado del **Curso Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018, Curso Superior Especializado en Auditorías según el Estándar IFS versión 6.1 y Curso Superior Especializado en Auditorías según el Estándar BRC versión 8**. Titulaciones expedidas por Bureau Veritas Business School.
- Certificado **Auditor Interno de Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria ISO 22000** (con examen), expedido por Bureau Veritas.

Presentación

Las **Auditorías en Seguridad Alimentaria** según la última versión de la norma **ISO 22000:2018**, publicada en el mes de **Junio de 2018**, la actual versión del Estándar **IFS Food (Versión 6.1)** y la nueva versión del estándar **BRC Global Standard Food Safety (Versión 8)**, publicada en el mes de **agosto**, son una herramienta de gestión empleada por las organizaciones para **evaluar** la **eficacia** de su **Sistema de Gestión** conforme a los requisitos establecidos por la reciente **Norma ISO 22000: 2018, el Estándar IFS Food (Versión 6.1) y el nuevo Estándar BRC Food (Versión 8)**, con el objetivo de establecer y mejorar sus políticas, objetivos, estándares y otros **requerimientos de Seguridad Alimentaria** y lograr así la **mejora continua**.

Así pues, las **Auditorías de Inocuidad Alimentaria** ofrecen a las organizaciones **confianza** sobre la eficacia de su **sistema de gestión** y su capacidad para cumplir los **requisitos del cliente** en cuanto a **Seguridad Alimentaria**. Igualmente, las organizaciones pueden acceder a la obtención de certificados de gestión de la inocuidad alimentaria a través de un **proceso de auditoría** que debe llevar a cabo una entidad de **certificación** acreditada.

Destinatarios

Los Cursos de Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018, Curso Superior Especializado en Auditorías según el Estándar IFS versión 6.1 y Curso Superior Especializado en Auditorías según el Estándar BRC versión 8, **están dirigidos a profesionales de la industria alimentaria y de la Administración Pública relacionados con el sector de la Seguridad Alimentaria**, incluyendo directivos, mandos intermedios o técnicos, que estén interesados en adquirir las competencias necesarias para **desempeñar funciones de evaluación de mecanismos de seguridad alimentaria** o actualizarse en los contenidos de las últimas versiones publicadas de las normas.

También está dirigido a **todas las personas que, por su área profesional, estén interesadas en llevar a cabo auditorías internas de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos**, así como, a titulados universitarios que deseen ampliar su formación en materia de auditorías de sistemas de gestión aplicables al sector agroalimentario.

Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria en base a **la Norma ISO 22000**, así como conocer en profundidad el **estándar IFS Food**, un sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria, en base a los principios de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y los requisitos que deben cumplir las empresas que implantan el estándar **BRC Global Standar for Food Safety**, abarcando áreas tan importantes como la seguridad del producto a través de los principios del APPCC, la calidad y la legalidad.

Una vez finalizada la acción formativa, los alumnos serán capaces de:

- Familiarizarse con las **definiciones de la Norma ISO 22000:2018**
- Conocer los **Principios** en los que se basa la **Gestión de la Inocuidad Alimentaria** e identificarlos.
- **Conocer la legislación** aplicada a la Seguridad Alimentaria a nivel europeo.
- Conocer las claves para la **Implantación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria** aplicando los requisitos de la Norma ISO 22000: **2018**.
- Participar en la **Implantación y Gestión de un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria** conforme a ISO 22000: **2018**.
- Realizar **auditorías de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria en cualquier empresa del sector agroalimentario**, siguiendo para ello las pautas de la Norma de auditoría ISO 19011:2018, publicada en junio de 2018.



- Aplicar los **conocimientos sobre Auditorías de Inocuidad Alimentaria** en cualquier organización para verificar el cumplimiento de su Sistema de Gestión.
- Integrar la seguridad alimentaria como un elemento más de la actividad de la misma empresa.
- Profundizar en el **conocimiento de los requisitos de los estándares IFS Food, en su versión 6.1 y BRC Food**, en su versión 8, publicada en el mes de agosto de 2018.
- Entender el proceso de Certificación de una compañía según el estándar IFS y BRC.
- Conocer los **requisitos que deben cumplir los auditores IFS y BRC** que deseen realizar auditorías de certificación conforme a IFS y BRC.
- Reconocer las características y los problemas más habituales que se pueden hallar en la realización de **auditorías IFS y BRC**.
- **Asociar el sistema de trabajo APPCC en un Sistema de Gestión de la Calidad** a través de los estándares IFS Food y BRC Food.
- Aplicar los conocimientos sobre auditorías a las compañías para verificar el cumplimiento de su sistema de gestión respecto a los actuales estándares IFS Food versión 6.1 y BRC Food versión 8.
- Conocer cómo se redacta un informe con el programa AuditXpress conforme al estándar IFS Food, en empresas del sector alimentario.
- Poder **asumir responsabilidades en cualquier etapa** del proceso de auditoría.
- Conocer las **funciones y competencias que debe tener un auditor** tanto en auditorías internas como en auditorías de certificación.
- Conocer el **proceso de certificación** de una organización.
- Reconocer las **características y problemas más habituales en la consecución de la certificación de Inocuidad Alimentaria**.



Programa

Curso Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018

Módulo 1: Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000

- Evolución de la Norma ISO 22000, Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
- Contexto de la organización y Liderazgo de un SGIA
- Planificación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos
- Gestión de los Recursos – Apoyo del SGIA
- Requisitos para la Realización de Productos Inocuos – Operación
- Evaluación del Desempeño y Mejora del SGIA

Módulo 2: Auditorías según ISO 22000

- Principales Aspectos que Reúnen las Auditorías de un SGIA
- Normalización Internacional y la Seguridad Industrial
- 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



Curso Superior Especializado en Auditorías según el Estándar IFS versión 6.1

Módulo 1: Proceso de Certificación según el estándar IFS Food

- Evolución de International Featured Standards (IFS): IFS Food Standard
- Legislación Europea en Seguridad Alimentaria y Agroalimentaria
- Elementos de un Sistema de Gestión conforme a IFS
- Proceso de Certificación de una Compañía conforme IFS
- Preparación de un Informe de Auditoría en una Certificación IFS
- Requisitos para los Auditores IFS

Módulo 2: Requisitos del Estándar IFS Food

- Análisis de la Responsabilidad de la Dirección según IFS
- Requisitos de un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria según IFS
- Interpretación de la Gestión de los Recursos según IFS
- Requisitos Relativos al Proceso Productivo Según IFS (I)
- Requisitos del proceso Productivo según IFS (II)
- Requisitos de Medición, Análisis, Mejora y Food Defense según IFS

Curso Superior Especializado en Auditorías según el Estándar BRC versión 8

Módulo 1: Proceso de Certificación BRC

- Evolución del Estándar BRC: Global Standard for Food Safety
- Interpretación de la Legislación Europea en Seguridad Alimentaria y Agroalimentaria
- Elementos de un Sistema de Gestión conforme BRC
- Preparación del Proceso de Certificación de una Compañía conforme BRC
- Preparación de un Informe de Auditoría en una Certificación BRC
- Identificación de los Requisitos para los Auditores BRC



FORMACIÓN

Módulo 2: Requisitos del Estándar BRC

- Análisis del Compromiso de la Dirección y la Mejora Continua según BRC
- Plan de Seguridad Alimentaria - APPCC según BRC
- Identificación de los Elementos de un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria según BRC
- Interpretación de las Normas Relativas a las Instalaciones según BRC
- Examen del Control del Producto y del Proceso según BRC
- Gestión del Personal, Zonas de Alto Riesgo y Requisitos aplicables a Productos Mercadeados según BRC

Contacto

Telf.: 900 921 292

mail: formación@bvbs.es