



Área Formativa: **Seguridad alimentaria**

Modalidad: **e-Learning**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **45 horas – 4 meses**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



Auditor interno de seguridad alimentaria FSSC 22000 v5.1

Titulación:

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

- Certificado del Curso Auditor Interno de Seguridad Alimentaria FSSC 22000 v5.1, expedido por Bureau Veritas Business School.
- Certificado Auditor Interno de Sistemas de Gestión de la Inocuidad FSSC 22000 v5.1 (con examen), expedido por Bureau Veritas.

El certificado de Auditor Interno de Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria FSSC 22000v5.1, expedido por Bureau Veritas, se obtendrá tras la realización y superación del examen correspondiente.



El certificado de este curso utiliza blockchain como tecnología de certificación digital.

Este sistema de verificación, mediante la inclusión de un código QR en el documento final, permite que puedas compartir con terceros, a través de un simple enlace, toda la información de tu certificado. Esta información es validada y confirmada en el sistema inmutable de la red evitando cualquier tipo de falsificación.

Presentación:

En **noviembre 2020**, la Fundación FSSC 22000 publicó su última versión del Esquema FSSC 22000 (versión 5.1). A partir de **marzo de 2021**, el **proceso de certificación** conforme a esta norma se basa ya en esta **nueva edición** que introduce importantes novedades.

Entre las razones que han impulsado a FSSC 22000 a la elaboración de esta **nueva versión** se incluye el **cumplimiento de la versión 2020.1 de los requisitos** de referencia indicados por **GFSI y la inclusión de nuevos requisitos adicionales para algunas categorías de producto**. Por lo tanto, en este curso se abordará el estudio y análisis de todos los requisitos a cumplir por las organizaciones que quieran certificarse según FSSC 22000 incluyendo: las cláusulas exigidas por la norma ISO 22000:2018; las cláusulas exigidas por la **familia de las normas ISO/TS 22002**, que recoge los requisitos específicos para cada tipo de organización en función del sector al que pertenezca la empresa; y los **requisitos adicionales del propio Esquema, incluyendo los nuevos requisitos de la v5.1**, que contemplan, entre otros aspectos, la gestión de almacenes, la verificación de los PPR y el desarrollo de producto.

Destinatarios:

Este curso está dirigido a todos los **profesionales del sector agroalimentario** que estén interesados en conocer los requisitos exigidos por la última versión del Esquema FSSC 22000.

En especial, el curso está dirigido a:

- **Miembros del equipo de inocuidad:** responsables de calidad, inocuidad y producción de empresas alimentarias.
- **Directivos** de empresas alimentarias.
- **Consultores y asesores** especializados en seguridad alimentaria.

Objetivos:

El objetivo general de este curso es que los participantes adquieran las competencias necesarias para la realización de auditorías internas que evalúen la correcta implantación del Esquema FSSC 22000 en empresas del sector alimentario.

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

- **Conocer y analizar** los requisitos del Esquema FSSC 22000 en su versión 5.1
- Ayudar a la organización con la **implantación de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en el Esquema FSSC 22000.**
- **Realizar auditorías internas** del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en FSSC 22000 en empresas alimentarias.

Por qué Bureau Veritas lo recomienda:

Únete a la **filosofía pionera de gestión** para alcanzar el liderazgo.

- Este curso te ayudará a **liderar la realización de auditorías internas en tu empresa para evaluar la correcta implantación de las exigencias del Esquema FSSC 22000**, una norma reconocida por GFSI que aporta valor añadido a las empresas que se certifican bajo sus requisitos.

PROGRAMA:

Auditor Interno de seguridad alimentaria FSSC 22000

Módulo 1: Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos según FSSC 22000

- Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) según FSSC 22000
- Norma ISO 22000 (I). Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- Norma ISO 22000 (II). Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- ISO/TS 220002-1: PPR para la seguridad alimentaria. Parte 1: Fabricación de alimentos
- Food Defense y Food Fraud en FSSC 22000
- Gestión de alérgenos y otros requisitos adicionales de FSSC 22000

Módulo 2: Auditorías según FSSC 22000

- La normalización
- Principales aspectos que reúnen las auditorías de un SGIA según FSSC 22000
- Programa de auditoría: desarrollo y ejecución
- Auditoría de campo a un SGIA según FSSC 22000
- Comunicación y tratamiento de resultados
- Perfil de un auditor SGIA según FSSC 22000



e-Learning



Consultar web



45 horas – 4 meses



Consultar web



Español



Seguridad alimentaria

CONSTRUYENDO UN
MUNDO
DE CONFIANZA

Bureau Veritas Formación

✉ formacion@bvbs.es

☎ 900921292

