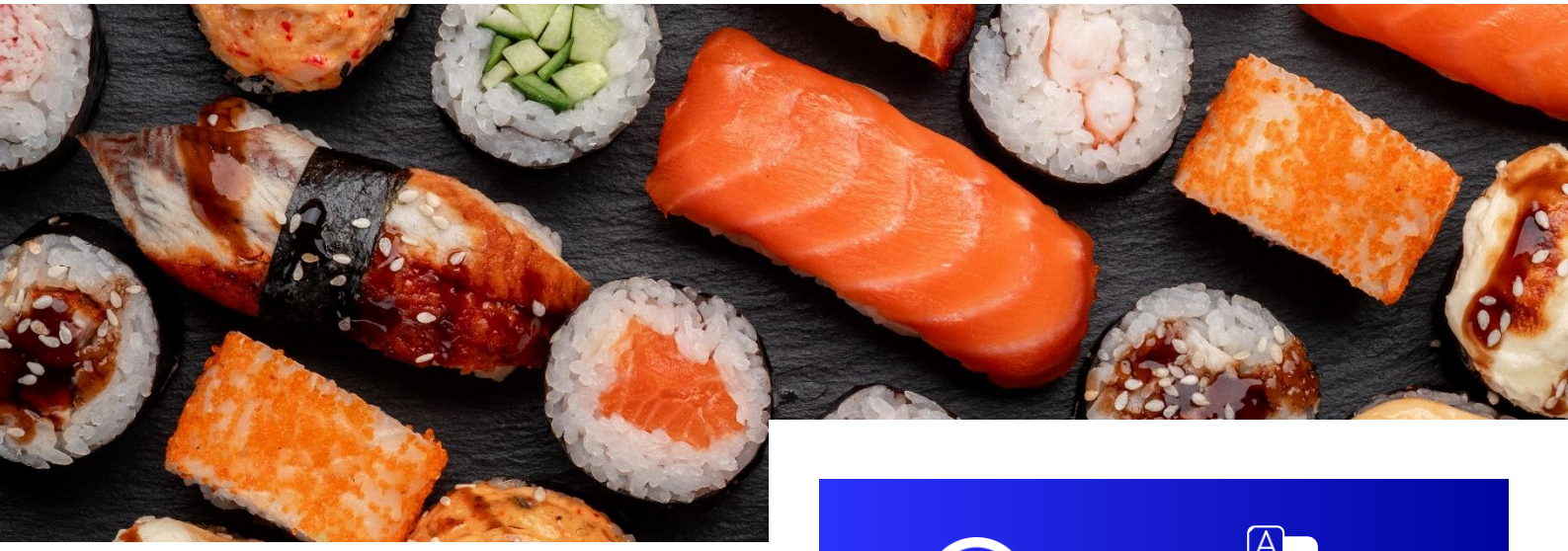
PACK DE AUDITOR INTERNO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA ISO 22000, AUDITORÍAS SEGÚN EL ESTÁNDAR IFS (V8) Y AUDITORÍAS SEGÚN EL ESTÁNDAR BRCGS (V9)



¿Por qué hacer este curso?

Este curso te permitirá liderar la implantación de los sistemas de gestión según los requisitos de las normas ISO 22000:2018, IFS Food (v8) y BRCGS Food (v9), así como la realización de auditorías internas en tu empresa para evaluar su adecuación e impulsar la mejora continua.

Asimismo, las organizaciones pueden acceder a la obtención de certificados de gestión de la inocuidad y/o calidad alimentaria a través de un proceso de certificación que debe de llevar a cabo una entidad acreditada. En este sentido, es esencial que las organizaciones conozcan este proceso de certificación para prepararse adecuadamente ante estos procesos de evaluación.

Titulación

Una vez completado el programa formativo satisfactoriamente se obtendrán los siguientes títulos:

- **Certificado del Curso Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000, Curso Superior Especializado en Auditorías según el Estándar IFS v8 y Curso Superior Especializado en Auditorías según el Estándar BRCGS v9.**
- **Certificado Auditor Interno de Sistemas de Gestión de la Inocuidad ISO 22000:2018 (con examen).**

Dichos títulos serán expedido por Bureau Veritas Business School.

¿A quién va dirigido?

Este curso está dirigido a:

- Directivos y técnicos de inocuidad alimentaria que deseen conocer las particularidades de estas normas para poder implantarlas en sus organizaciones.
- Consultores especializados en el desarrollo e implantación de sistemas de gestión de la inocuidad y calidad alimentaria.
- Inspectores y auditores que deseen formarse en estas normas para llevar a cabo sus procesos de verificación correspondientes.

¿Qué lograrás con el curso?

Al finalizar el curso serás capaz de:

- Conocer y analizar los requisitos de las normas ISO 22000:2018, IFS Food (8) y BRCGS Food (v9)
- Ayudar a tu organización con la implantación de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en las normas ISO 22000:2018, IFS Food (8) y BRCGS Food (v9)
- Realizar auditorías internas del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en las normas ISO 22000:2018, IFS Food (8) y BRCGS Food (v9).
- Conocer los procesos de certificación a los que deben someterse las empresas para la obtención de los certificados correspondientes.

¿Por qué Bureau Veritas lo recomienda?

En un mundo globalizado, donde la inocuidad alimentaria, la legalidad, la autenticidad y la calidad son ejes fundamentales para cualquier organización de la cadena alimentaria, son muchos los retos a los que deben hacer frente estas empresas.

Por tanto, hoy en día es imprescindible que todas las personas que desempeñan su actividad en el área de inocuidad y calidad alimentaria entiendan y adquieran los conocimientos precisos para actuar eficazmente ante situaciones que puedan poner en riesgo la seguridad alimentaria, la calidad, la autenticidad y la legalidad de los productos que manipulan o los sistemas que gestionan.

Por estas razones, conocer los requisitos de las normas ISO 22000, IFS Food y BRCGS Food supone una mejora en las competencias de los profesionales de estas áreas repercutiendo positivamente en la mejora continua de sus organizaciones.

Programa

Módulo 1: Curso Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018

Asignatura 1. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, Norma ISO 22000

- Evolución de la norma ISO 22000, Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA)
- Contexto de la organización y liderazgo de un SGIA
- Planificación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, SGIA
- Gestión de los Recursos – Apoyo del SGIA
- Requisitos para la realización de productos inocuos – Operación
- Evaluación del desempeño y mejora del SGIA

Asignatura 2: Auditorías según ISO 22000:2018

- Infraestructura internacional de calidad
- Principales aspectos que reúnen las auditorías
- Programa de auditoría: desarrollo y ejecución
- Auditoría de campo a un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria
- Comunicación y tratamiento de los resultados en una auditoría a un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria
- Perfil de un auditor de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria

CERTIFICADO DIGITAL BLOCKCHAIN

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.

Programa

Módulo 2: Curso Superior Especializado en Auditorías según el Estándar IFS versión 8

Asignatura 1. Proceso de certificación según el estándar IFS Food

- Evolución de International Featured Standards (IFS): IFS Food Standard
- Interpretación de la 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

Asignatura 2: Requisitos del estándar IFS Food

- Responsabilidades de la dirección según IFS
- 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 relativos al proceso productivo según IFS (II)
- Requisitos de medición, análisis y mejora según IFS

CERTIFICADO DIGITAL BLOCKCHAIN

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.

Programa

Módulo 3: Curso Superior Especializado en Auditorías según el Estándar BRCGS versión 9

Asignatura 1. Proceso de certificación según el estándar BRCGS Food

- 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 BRCGS Food
- Preparación del proceso de certificación de una compañía conforme BRCGS Food
- Preparación de un informe de auditoría en una certificación BRCGS Food
- Identificación de los requisitos para los auditores BRCGS Food

Asignatura 2: Requisitos del estándar BRCGS Food

- Análisis del compromiso de la dirección y la mejora continua según BRCGS
- Plan de seguridad alimentaria - APPCC según BRCGS
- Identificación de los elementos de un sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria según BRCGS
- Interpretación de las normas relativas a las instalaciones según BRCGS
- Examen del control del producto y del proceso según BRCGS
- Interpretación de la gestión del personal, zonificación y gestión de productos comercializados según BRCGS

CERTIFICADO DIGITAL BLOCKCHAIN

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.