



Área Formativa: **Seguridad alimentaria**

Modalidad: **E-learning**

Inicio/Convocatoria: **Consultar web**

Duración: **45+45+45 horas - 9 meses**

Precio: **Consultar web**

Idioma: **Español**



Pack de Auditor Interno en Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018, Auditorías según el Estándar IFS (Versión 7) y Auditorías según el Estándar BRCGS (Versión 9)

Titulación:

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

- Certificado del Curso Auditor Interno de Seguridad Alimentaria ISO 22000:2018, Curso Superior Especializado en Auditorías según el Estándar IFS versión 7 y Curso Superior Especializado en Auditorías según el Estándar BRCGS versión 9. 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.



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:

Las auditorías en seguridad alimentaria según las últimas versiones de la norma ISO 22000:2018 y de los estándares IFS Food (versión 7) y BRC Global Standard Food Safety (Versión 9), son una herramienta empleada por las organizaciones para evaluar la conformidad de su sistema de gestión con base en los requisitos establecidos por estas normas. Las organizaciones que apuestan por someterse a estas evaluaciones logran la mejora continua de su sistema de gestión.

En este sentido, las auditorías de los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria ofrecen a las organizaciones confianza sobre la eficacia de sus sistemas y su capacidad para cumplir con 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:

Este curso está dirigido a todos los profesionales de la industria alimentaria 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.

En especial, el curso está dirigido a:

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

Objetivos:

Que los participantes adquieran las competencias 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 los estándares IFS Food y 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:

- Conocer e identificar los principios en los que se basa la gestión de la inocuidad alimentaria.
- Conocer las claves para la implantación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria aplicando los requisitos de la Norma 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.
- Conocer la legislación aplicada a la Seguridad Alimentaria a nivel europeo.
- Profundizar en el conocimiento de los requisitos de los estándares IFS Food, en su versión 7 y BRCGS Food, en su versión 9.
- Entender el proceso de certificación de una compañía según el estándar IFS y BRCGS.
- Conocer los requisitos que deben cumplir los auditores que deseen realizar auditorías de certificación conforme a IFS y BRCGS.
- Reconocer las características y los problemas más habituales que se pueden hallar en la realización de auditorías IFS y BRCGS.

Por qué Bureau Veritas lo recomienda:

Únete a la filosofía **pionera** para alcanzar la excelencia en el desempeño laboral.

Una de las piezas clave para el desarrollo profesional es una formación de calidad. Una capacitación en las principales normas de gestión de la inocuidad alimentaria es fundamental para lograr la mejora continua en las empresas, proyectando una imagen de compromiso con su principal objetivo: garantizar la inocuidad y calidad del producto para proteger la salud de los consumidores.

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 7

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 BRCGS versión 9

Módulo 1: Proceso de Certificación BRCGS

- 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
- Preparación del Proceso de Certificación de una Compañía conforme BRCGS
- Preparación de un Informe de Auditoría en una Certificación BRCGS
- Identificación de los Requisitos para los Auditores BRCGS



E-learning



Consultar web



45+45+45 horas



Consultar web



Español



Seguridad alimentaria

CONSTRUYENDO UN
MUNDO
DE CONFIANZA

Bureau Veritas Formación

✉ formacion@bvbs.es

☎ 900921292



© 2020 Aviso Legal | Condiciones de Uso | Política de Privacidad