desarrollo profesional | PRESENCIAL | CALIDAD

Auditores de seguridad alimentaria

GS/AL/0457

FINALIDAD DEL CURSO

Conocer la relevancia de los principios de seguridad alimentaria, no como exigencia legal, sino como valor añadido por la excelencia de su gestión. Ello implica un conocimiento amplio tanto de la práctica en evaluación de documentación, como de el criterio técnico necesario para evaluar la sistemática de trabajo de la empresa auditada.

En el desarrollo del curso se conocerán los requisitos de los diversos esquemas de seguridad alimentaria (BRC. IFS. ISO 22000), tanto en lo que se refiere, a la documentación que los soportan, como a su implantación en los procesos de elaboración y gestión de los productos.

Para conocer esa aplicación práctica durante el curso se estudiarán en empresas de sectores diversos. Realizando los ejercicios por grupos con presentación en común, para discusión por parte de todos los asistentes.

El objetivo de este curso es la formación de auditores capaces de desarrollar su actividad tanto en el ámbito de la propia organización (auditores internos), como en la actividad de apoyo o evaluación externa (de segunda o tercera parte).

Este curso forma a auditores capaces de desarrollar su actividad tanto en la propia organización (auditores internos), como en la actividad de apoyo o evaluación externa (auditores externos).

DIRIGIDO A:

- Personal de la industria alimentaria que desee formación específica en auditorías de este sector para desarrollar su actividad tanto en el ámbito de la propia organización (auditores internos), como en la actividad de apoyo o evaluación externa (de segunda o tercera parte)

+ info o inscripción online en www.aec.es

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

desarrollo profesional | PRESENCIAL | CALIDAD

Auditores de seguridad alimentaria

PROGRAMA

0. **Introducción a los esquemas de Seguridad Alimentaria**
   - Esquemas de certificación de producto y seguridad alimentaria de los esquemas con mayor reconocimiento: GLOBALGAP, BRC, IFS, ISO 22000.
   - Otros esquemas de certificación de producto.
   - Certificación y acreditación.

1. **Principios y procesos de auditoría**
   - Introducción.
   - Sistema de gestión de seguridad alimentaria.
   - Planificación de auditorias.
   - Preparación de la auditoría.
   - Ejecución de la auditoría.
   - Informe y seguimiento de la auditoría.
   - Calificación y responsabilidad del auditor.

2. **Sistema APPCC**
   - Introducción, evolución y concepto.
   - Reglamentación aplicable.
   - Pasos preliminares del APPCC.
   - Principios básicos del APPCC.
   - Desarrollo del sistema APPCC.
   - Elaboración del APPCC (7 pasos).

3. **Normas BRC E IFS**
   - Antecedentes, alcance y principios de BRC.
   - Requisitos técnicos de BRC.
   - Evaluación y tratamiento de no conformidades de BRC .
   - Clasificación de de la evaluación y frecuencia de auditorías en BRC.
   - Alcance y duración de las auditorías IFS.
   - Requisitos KO y no conformidades de IFS.
   - Requisitos técnicos de IFS. Comparación y equivalencia de IFS con BRC.

4. **Norma ISO 22000**
   - Introducción, cómo surge la norma.
   - Ventajas de aplicar ISO 22000.
   - Requisitos técnicos.

5. **Representación de auditoría**
   - Caso práctico de simulación de auditoría de seguridad alimentaria.

Este programa de formación se puede realizar a medida para su empresa.

Si está interesado, puede enviarnos sus datos a: for@aec.es
y le informaremos sin compromiso.

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD