



AUDITORIA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha de inicio: **18 septiembre 2024**

Fecha de fin: **13 diciembre 2024**

Duración: **90 horas**

Horarios: **Flexibles**

Ubicación: **Moodle**

Modalidad: **Online**

Precio: **695€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%

(486,50€)

Estudiantes o
desempleados

-20%

(556,00€)

Inscripción
múltiple

-10%

(-69,50€/INS)

Introducción

Según la legislación, garantizar la Seguridad Alimentaria es asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas y de los intereses de los consumidores en relación con los alimentos, teniendo en cuenta, en particular, la diversidad del suministro de alimentos, incluidos los productos tradicionales, al tiempo que se garantiza el funcionamiento eficaz del mercado interior.

Los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria permiten identificar y establecer la secuencia e interacción de los procesos cuya implementación garantiza la capacidad del operador de suministrar de manera continua alimentos seguros para el consumidor.

En la actualidad conviven diversas normas que persiguen el mismo fin.

Las Auditorías de seguridad Alimentaria ofrecen a las empresas confianza sobre la eficacia de su sistema de gestión y su capacidad para cumplir los requisitos del cliente en cuanto a Seguridad Alimentaria.

Objetivos

Los objetivos del curso son:

- Adquirir las competencias (conocimientos, habilidades y actitudes) necesarias para la planificación y desarrollo de las auditorías de calidad y seguridad alimentaria.
- Obtener una visión general de las normas más solicitadas en el sector alimentario en sus versiones actualizadas (BRCGS, IFS, FSSC 22000)

Dirigido a

El curso está dirigido a:

- Profesionales del sector agroalimentario y afines: Responsables y Técnicos de calidad, Responsables de producción.
- Estudiantes Universitarios y Postgraduados interesados en actividades de implantación, control y/o desarrollo de sistemas de la seguridad y calidad alimentaria.

Metodología

La metodología de trabajo de formación on line se basa en la participación, la cooperación y el aprendizaje guiado, a través de una plataforma de teleformación. El profesorado se encarga de la dinamización del curso así como de atender cualquier duda surgida con la plataforma y su uso, asistencia técnica, resolución de posibles incidencias, asesoramiento didáctico, organización y gestión de las acciones formativas.

Pautas formativas:

- Seguimiento y acompañamiento del alumno a lo largo del curso.
- El eje del proceso enseñanza-aprendizaje es el propio alumno, teniendo en cuenta que cada alumno tiene y ha de tener unas experiencias y conocimientos previos.
- Atención personalizada y tutorización asistida a través de E-mail, con un plazo de respuesta máximo de 72 horas.

Para considerar finalizado el curso con éxito se debe enviar todos los ejercicios propuestos, realizar las autoevaluaciones de cada módulo y obtener una puntuación media superior al 60%. Así como una asistencia mínima del 75%.

Programa

MÓDULO 1. SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR FRENTE A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- o Unidad 1. Introducción.
- o Unidad 2. Legislación Unión Europea: nuevas exigencias y normas.
- o Unidad 3. Visión general y comparativa de las certificaciones de seguridad alimentaria.

MÓDULO 2. AUDITORIAS

- o Unidad 1. Introducción.
 - Términos y definiciones.
 - Principios y características.
 - Clasificación y tipos de auditorias.
 - ISO 19011:2018. Directrices para la auditoría de los sistemas de

gestión.

o Unidad 2. EL AUDITOR

- Generalidades.
- Características personales.
- Cualificación.

o Unidad 3. ETAPAS DE UNA AUDITORIA

- Planificación.
- Revisión de la documentación.
- Elaboración listas comprobación.
- Realización in situ (Ejecución: técnicas de auditoría y recogida de información).
- Elaboración del informe (redacción no conformidades).
- Reunión final.

o Unidad 4. EL PLAN DE ACCIÓN

- Gestión del programa de auditoria.
- Seguimiento y revisión del programa.

MÓDULO 3: NORMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

o Unidad 1. IFS Food, v8

1. Gobernanza y compromiso.
2. Sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad.
3. Gestión de los recursos.
4. Procesos operativos.
5. Mediciones, análisis, mejoras.

o Unidad 2. BRCGS Food v9

1. Compromiso de la gerencia sénior.
2. Plan de seguridad alimentaria-HACCP.
3. Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
4. Normas relativas a los establecimientos.
5. Control de productos.
6. Control de procesos.
7. Personal.
8. Requisitos para productos comercializados.

o Unidad 3. ISO 22000:2018/FSSC 22000 v6

1. Introducción.
2. Estructura del esquema FSSC22000.

ANEXO A. Requisitos del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos de ISO22000:2018

ANEXO B. ISO/TS 22002-1:2009. Programas de prerrequisitos para la seguridad alimentaria. Parte 1: fabricación de alimentos.

