



## Sistemas de gestión de calidad alimentaria certificables.

---

**Sku:** 2464EC

**Horas:** 50

**Formato:** HTML

## OBJETIVOS

- Ser capaz de programar, implantar, hacer seguimiento y auditar los sistemas de gestión de calidad alimentaria.
- Conocer y revisar los requisitos de calidad alimentaria exigibles legalmente.
- Implantar y auditar internamente sistemas de gestión de calidad alimentaria más reconocidos internacionalmente: ISO 22000 PAS 220 (FSSC 22000), BRC e IFS.
- Conocer los sistemas de gestión medioambiental y de seguridad y salud más aceptados.

## CONTENIDOS

- **Unidad 1. La norma ifs: requisitos y responsabilidades.**
  - Introducción ifs versión 7.
  - La familia de normas ifs y alcances.
  - Estructura de las normas ifs.
  - Cambios de ifs food v.7 y auditorías.
  - Responsabilidad de la dirección.
  - Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
  - Proceso productivo.
  - Mediciones análisis y mejoras.
- **Unidad 2. La norma brc: requisitos y responsabilidades.**
  - Introducción brc versión.
  - La familia de normas de seguridad alimentaria brc.
  - El sistema de gestión de seguridad alimentaria.
  - Introducción a los requisitos de brc.
  - Requisitos de brc.
- **Unidad 3. Auditorías de sistemas de gestión de seguridad y seguridad alimentaria.**

- Introducción.
- Definición y tipos de auditorías.
- Planificación y preparación de la auditoría.
- Ejecución de la auditoría.
- Proceso de auditoría y certificación en iso 22000.
- Auditoria según protocolo ifs.
- Auditoria según protocolo brc.
  
- **Unidad 4. Protocolo globalgap.**
  - Introducción al sistema global g.a.p.
  - Requisitos del sistema globalgap.
  - Desarrollo explicativo del sistema globalgap.
  
- **Unidad 5. Protocolo fssc- 22000: requisitos y responsabilidades.**
  - Introducción e historia de fssc 22000
  - Visión general del contenido de la norma