



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