

Sistemas de gestión de calidad alimentaria.

Horas

50

Acerca de este curso

Cod: 3097EC

1. La norma ISO 22000 MAS PAS 220: requisitos y responsabilidades.

- 1.1 Introducción.
- 1.2 Campo de aplicación.
- 1.3 Familia ISO 22000.
- 1.4 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- 1.5 Responsabilidad de la dirección.
- 1.6 Gestión de los recursos.
- 1.7 Planificación y realización de productos inocuos.
- 1.8 Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.

2. Protocolos de seguridad para el sector agrario: producción integrada, UNE 155000 y Globalgap.

- 2.1 Introducción.
- 2.2 Importancia de la normativa de calidad como garantía de calidad en el sector hortofrutícola.
- 2.3 UNE 155000.
- 2.4 Producción integrada.
- 2.5 Globalgap.
- 2.6 Implantación de un sistema de aseguramiento de calidad.

3. La norma IFS: Requisitos y responsabilidades.

- 3.1 Introducción IFS versión 7.
- 3.2 La familia de normas IFS y alcances.
- 3.3 Estructura de las normas IFS.
- 3.4 Cambios de IFS Food versión 7 y auditorías.
- 3.5 Responsabilidad de la dirección.
- 3.6 Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- 3.7 Proceso productivo.
- 3.8 Mediciones análisis y mejoras.

4. Auditoría de sistemas de gestión y seguridad alimentaria.

- 4.1 Introducción.
- 4.2 Definición y tipos de auditorías.
- 4.3 Planificación y preparación de la auditoría.
- 4.4 Ejecución de la auditoría.
- 4.5 Seguimiento y cierre de la auditoría.

4.6 Proceso de certificación ISO 22000.

4.7 Auditoría según protocolo IFS.

4.8 Auditoría según protocolo BRC.

¿Qué aprenderás?

- Conocer la Norma ISO 22000 MAS PAS 220 y Norma IFS, sus requisitos y responsabilidades.
- Tener en cuenta los protocolos de seguridad en el sector agrario, mediante su producción integrada e incidiendo en UNE 155000 y GLOBALGAP.
- Introducir en Auditoría de sistemas de gestión y seguridad alimentaria.