

Sistemas de gestión de calidad alimentaria certificables.

Código del curso: 2464EC

Horas: 50

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: 2464EC

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

¿Qué aprenderás?

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.