

Sistemas de gestión de calidad alimentaria.

Código del curso: 3097EC

Horas: 50

Descripción del curso:

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.