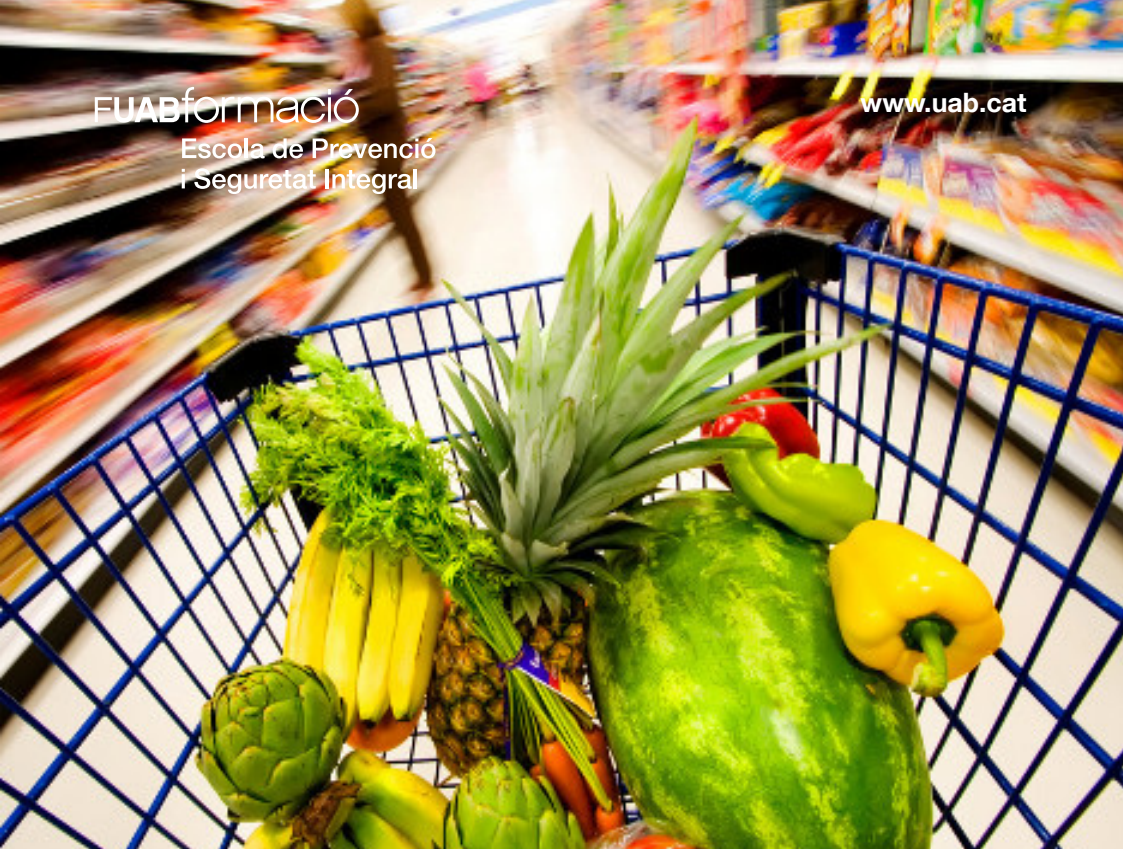


FUABformació

Escola de Prevenció
i Seguretat Integral

www.uab.cat



Curs d'Auditor en Sistemes d'Innocuïtat Alimentària: ISO/FSSC22000

Online

*“ Amb certificació
professionalitzadora IRCA ”*

UAB Universitat Autònoma
de Barcelona

170

universitat del món

RANKING TIMES
HIGHER EDUCATION
2021-2022

Curs d'Auditor en Sistemes d'Innociïtat Alimentària: ISO/FSSC22000

Formació especialitzada per capacitar als professionals de la qualitat alimentària per implantar i auditar Sistemes de Gestió d'Innociïtat Alimentària (SGIA) segons la normativa internacional ISO/FSSC 22000 i assolir la certificació IRCA (Registre Internacional d'Auditors Certificats).

Un dels àmbits més interessants de l'estudi dels aliments, dels seus processos productius i de les seves característiques és el de la **innociïtat alimentària**, que engloba les **accions encaminades a garantir la màxima seguretat possible dels aliments**.

La indústria alimentària és d'especial rellevància a la Unió Europea, Espanya i Catalunya. Segons l'informe anual de la indústria alimentària espanyola del període 2017-18, **Alimentació i Begudes és la primera branca del sector industrial**, amb una xifra de negoci del 23,5% del total i un valor de producció que representa el 2,5% del PIB.

A Catalunya, el sector té un volum de negoci de prop de 28.000 milions d'euros, que representa un 23,6% de la indústria agroalimentària espanyola, un 20,1% del volum de negoci industrial i el 17,7% de l'ocupació.

La importància de la indústria alimentària per l'economia, doncs, exigeix a les empreses del sector ser competitives i **assegurar la qualitat i la innociïtat** dels seus productes i processos a través de **sistemes i professionals de gestió** amb la formació i la certificació adequades per executar i auditar estàndards reconeguts internacionalment del sector agroalimentari com ara BRC (*British Retail Consortium*), IFS (*International Food Standard*) i FSSC 22000 (*Food Safety System Certification*).

Objectius

- Formar professionals de la gestió i planificació dels Sistemes de Gestió d'Innociïtat Alimentària (SGIA)
- Conèixer i posar en pràctica els mecanismes per a la planificació, el desenvolupament i el registre de les auditories internes de SGIA o de Qualitat, d'acord amb la norma internacional FSSC 22000.
- Exercicis i casos: presentació de totes les activitats encarregades pel tutor.
- Examen final: imprescindible superar-lo per tal d'obtenir la qualificació IRCA.
- Estructura: el curs consta de dos trams, el professionalitzador, amb 5 jornades de formació, i l'acadèmic, que és el plantejament d'un cas a presentar individualment per l'estudiant abans d'una data fixada per la coordinació.

Metodologia

- Participació a l'aula: avaluació continuada de les aportacions de l'alumne en el desenvolupament de les sessions de treball.

Perfil d'ingrés

- Professionals vinculats als sistemes de gestió d'innociïtat i qualitat alimentària: responsables, tècnics i consultors.
- Persones amb interès en la temàtica

Programa del curs: Tram Professionalitzador

Primera jornada

Sessió 1: Introducció al curs.
Sessió 2: SGIA basat en el procés.
Tallers (1-4).

Segona jornada: Procés d'auditoria. Recapitulació

Sessió 3: Registre, certificació i competències de l'auditor.
Sessió 4: Auditoria: definició, principis i tipus.
Sessió 5: El procés d'auditoria.
Sessió 6: Preparació per a l'auditoria in situ (Auditoria Fase 1).
Tallers (5-6).

Tercera jornada: Planificació de l'auditoria. Recapitulació

Sessió 7: Desenvolupament d'una llista de verificació (*Checklist*).
Sessió 8: Realització d'auditoria in situ (Auditoria Fase 2).
Sessió 9: Revisió d'auditoria.
Sessió 10: Informe d'auditoria i seguiment.
Tallers (7-9).

Quarta jornada: Anàlisi de Casos. Recapitulació

Exemplar d'examen escrit. Elements clau d'objectius d'aprenentatge del curs.
Tallers (9-10).

Cinquena jornada: Presentació i defensa de casos. Recapitulació

Revisió i resum del curs.
Presentació de l'activitat d'autoaprenentatge.
Avaluació escrita.

Informació general

Titulació: Certificat d'aprofitament del curs d'Auditor en Sistemes de Innociïtat Alimentària: ISO/FSSC22000.

Modalitat: Online.

Crèdits: 5 ECTS.

Places: 25.

Inici i final: del 15/11/2021 al 19/11/2021.

Idioma: castellà (50%), català (50%).

Preu: 1.200 €. Preu reduït per alumnes del Màster en Gestió de la Qualitat i la Seguretat Alimentària: 950€.

Lloc: Escola de Prevenció i Seguretat Integral, Campus UAB, Bellaterra (Barcelona).

Preinscripció: a www.uab.cat/prevencio-seguretat-integral

Informació complementària

- Imprescindible superar l'examen escrit per obtenir la certificació IRCA.
- Assistència obligatòria al 100% de les classes per a l'acreditació dels cursos.

Sortides professionals

- Auditor/a de tercera part.
- Responsable d'implantació de SGIA.
- Executor/a d'auditories internes i de control de proveïdors.

Coordinació

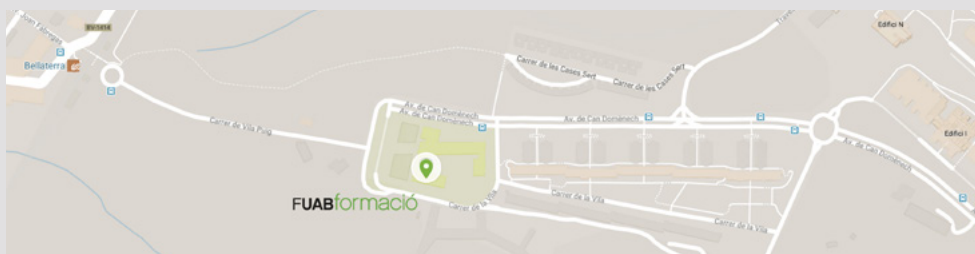
Mercè Sánchez

Enginyera agrícola i graduada en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Consultora sènior en esquemes de certificació *Food y Feed*. Docent en el Màster en Gestió de la Seguretat i la Qualitat Alimentària de la UAB.

Manuela Hernández.

Coordinadora d'estudis del Màster en Gestió de la Seguretat i la Qualitat Alimentària de la UAB. Professora titular del Departament de Ciència Animal i dels Aliments, Àrea de Nutrició i Bromatologia de la UAB.

Amb la col·laboració de



FUABformació

Escola de Prevenció i Seguretat Integral

Edifici Blanc, Campus de la Universitat

Autònoma de Barcelona

08193 Bellaterra (Barcelona)

Tel. +34 93 592 97 10

formacio.continuada.fuab@uab.cat

www.uab.cat/prevencio-seguretat-integral

UAB Universitat Autònoma
de Barcelona