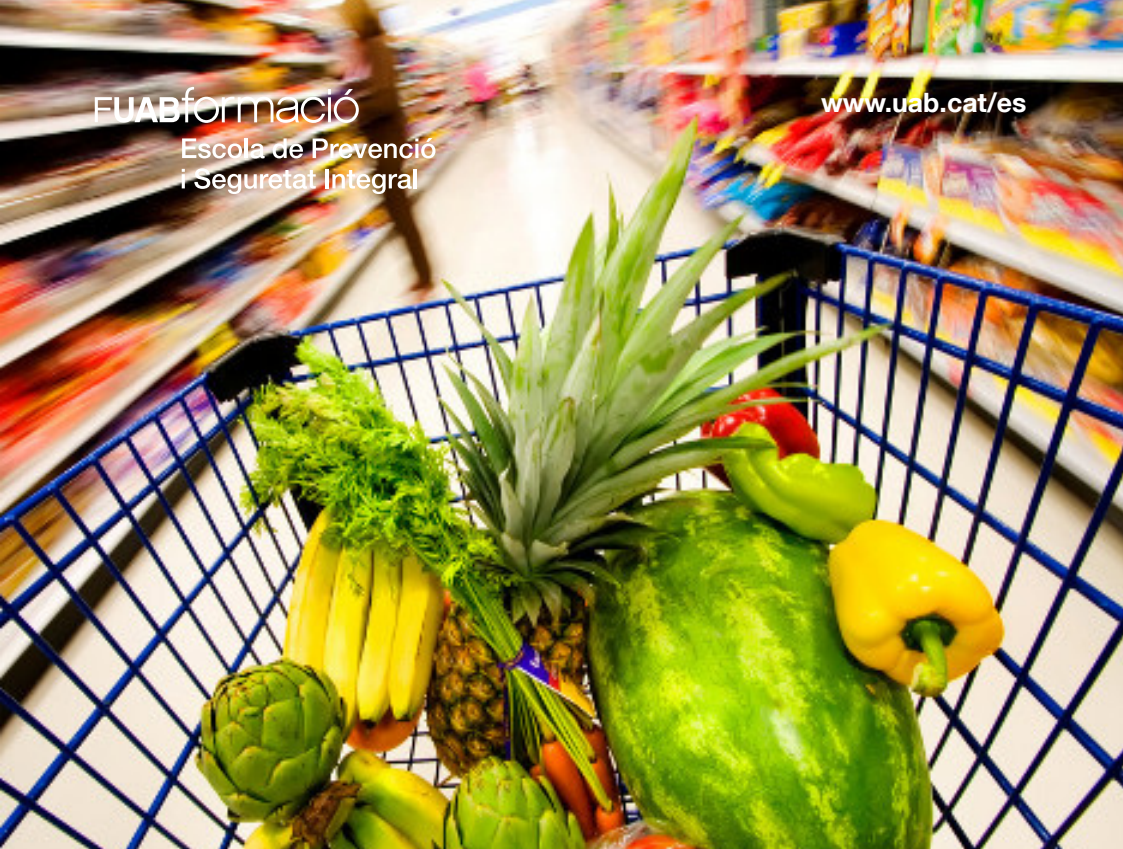


FUABformació

Escola de Prevenció  
i Seguretat Integral

[www.uab.cat/es](http://www.uab.cat/es)



# Curso de Auditor en Sistemas de Inocuidad Alimentaria: ISO/ FSSC22000

Online

“ Con certificación  
profesionalizadora IRCA ”

**UAB** Universitat Autònoma  
de Barcelona

170

universidad del mundo

RANKING TIMES  
HIGHER EDUCATION  
2021-2022

# Curso de Auditor en Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria: ISO/FSSC 22000

**Formación especializada para capacitar a los profesionales de la calidad alimentaria para implantar y auditar Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) según la normativa internacional ISO/FSSC 22000 y lograr la certificación IRCA (Registro Internacional de Auditores Certificados).**

Uno de los ámbitos más interesantes del estudio de los alimentos, de sus procesos productivos y de sus características es el de la **inocuidad alimentaria**, que engloba las **acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos**.

La industria alimentaria es de especial relevancia en la Unión Europea, España y Cataluña. Según el informe anual de la industria alimentaria española del periodo 2017-18, **Alimentación y Bebidas es la primera rama del sector industrial**, con una cifra de negocio del 23,5% del total y un valor de producción que representa el 2,5% del PIB.

En Cataluña, el sector tiene un volumen de negocio de cerca de 28.000 millones de euros, que representa un 23,6% de la industria agroalimentaria española, un 20,1% del volumen de negocio industrial y el 17,7% del empleo.

La importancia de la industria alimentaria para la economía, pues, exige a las empresas del sector ser competitivas y **asegurar la calidad y la inocuidad** de sus productos y procesos a través de **sistemas y profesionales de gestión** con la formación y la certificación adecuadas para ejecutar y auditar estándares reconocidos internacionalmente del sector agroalimentario, como por ejemplo BRC (*British Retail Consortium*), IFS (*International Food Standard*) y FSSC 22000 (*Food Safety System Certification*).

## Objetivos

- Formar profesionales de la gestión y planificación de los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA)
- Conocer y poner en práctica los mecanismos para la planificación, el desarrollo y el registro de las auditorías internas de SGIA o de Calidad, conforme a la norma internacional FSSC 22000.
- Ejercicios y casos: presentación de todas las actividades encargadas por el tutor.
- Examen final: imprescindible superarlo para obtener la cualificación IRCA.
- Estructura: el curso consta de dos tramos, el profesionalizador, con 5 jornadas de formación, y el académico, que es el planteamiento de un caso a presentar individualmente por el estudiante antes de una fecha fijada por la coordinación.

## Metodología

- Participación en el aula: evaluación continuada de las aportaciones del alumno en el desarrollo de las sesiones de trabajo.

## Perfil de ingreso

- Profesionales vinculados a los sistemas de gestión de inocuidad y calidad alimentaria: responsables, técnicos y consultores.
- Personas con interés en la temática.

## Programa del curso: Tramo Profesionalizador

### Primera jornada

Sesión 1: Introducción del curso.  
Sesión 2: SGIA basado en el proceso.  
Talleres (1-4).

### Segunda jornada: Proceso de auditoría. Recapitulación.

Sesión 3: Registro, certificación y competencias del auditor.  
Sesión 4: Auditoría: definición, principios y tipos.  
Sesión 5: El proceso de auditoría.  
Sesión 6: Preparación para la auditoría in situ (Auditoría Fase 1).  
Talleres (5-6).

### Tercera jornada: Planificación de la auditoría. Recapitulación.

Sesión 7: Desarrollo de una lista de verificación (*Checklist*).  
Sesión 8: Realización de auditoría in situ (Auditoría Fase 2).  
Sesión 9: Revisión de auditoría.  
Sesión 10: Informe de auditoría y seguimiento.  
Taller (7-9).

### Cuarta jornada: Análisis de casos. Recapitulación.

Ejemplar de examen escrito. Elementos clave de los objetivos de aprendizaje del curso.  
Talleres (9-10).

### Quinta jornada: Presentación y defensa de casos. Recapitulación.

Revisión y resumen del curso.  
Presentación de la actividad de autoaprendizaje.  
Evaluación escrita.

## Información general

**Titulación:** Certificado de aprovechamiento del Curso de Auditor en Sistemas de Inocuidad Alimentaria: ISO/FSSC22000.

**Modalidad:** Online.

**Créditos:** 5 ECTS.

**Plazas:** 25.

**Inicio y final:** del 15/11/2021 al 19/11/2021.

**Idioma:** castellano (50%), catalán (50%).

**Precio:** 1.200 €. Precio reducido para alumnos del Máster en Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria: 950 €.

**Lugar:** Escuela de Prevención y Seguridad Integral, Campus UAB, Bellaterra (Barcelona).

**Preinscripción:** en [www.uab.cat/prevencion-seguridad-integral](http://www.uab.cat/prevencion-seguridad-integral)

## Información complementaria

- **Imprescindible superar el examen escrito para obtener la certificación IRCA.**
- **Asistencia obligatoria al 100% de las clases para la acreditación de los cursos.**

## Salidas profesionales

- Auditor/a de tercera parte.
- Responsable de implantación de SGIA.
- Ejecutor/a de auditorías internas y de control de proveedores.

## Coordinación

### **Mercè Sánchez**

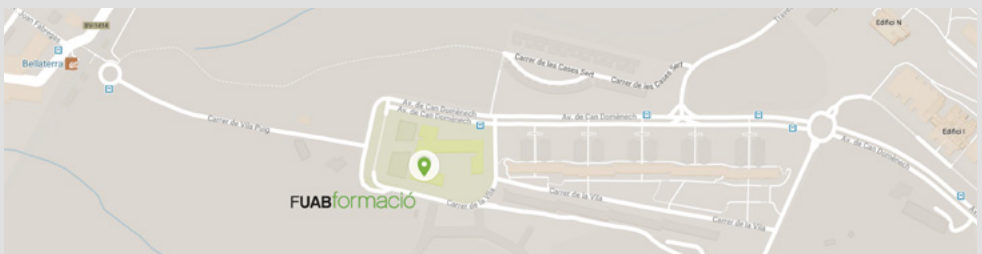
Ingeniera agrícola y graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Consultora senior en esquemas de certificación *Food y Feed*. Docente en el Máster en Gestión de la Seguridad y la Calidad Alimentaria de la UAB.

### **Manuela Hernández.**

Coordinadora de estudios del Máster en Gestión de la Seguridad y la Calidad Alimentaria de la UAB.

Profesora titular del Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos, Área de Nutrición y Bromatología de la UAB.

## Con la colaboración de



### **FUABformació**

**Escuela de Prevención y Seguridad Integral**

Edifici Blanc, Campus de la Universitat

Autònoma de Barcelona

08193 Bellaterra (Barcelona)

Tel. +34 93 592 97 10

[formacio.continuada.fuab@uab.cat](mailto:formacio.continuada.fuab@uab.cat)

[www.uab.cat/prevencion-seguridad-integral](http://www.uab.cat/prevencion-seguridad-integral)