

FC!

Presentació

El curs proporciona als participants les eines, mètodes i coneixements pràctics per a l'implantació d'un sistema de Gestió de la Seguretat Alimentària basats en les normes internacionals més demandades en el sector alimentari, les BRC (British Retail Consortium) i les IFS (International Food Standard), i la Norma ISO 22.000.

Proporciona el compliment de l'exigència legal i el valor afegit de l'excel·lència de la gestió, avaluació documental, la sistemàtica de treball i els processos d'elaboració i gestió de productes de la empresa auditada.

Els alumnes aprendran tots els requisits de la norma, a interpretar la pròpia norma i tenir els coneixements necessaris per poder preparar els plans de Seguretat Alimentària.

El curs està dividit en un apartat teòric i en casos pràctics basats en casos reals per a la comprensió dels requisits.

Requisits de Qualitat i Seguretat en el Sector Agroalimentari: BRC, IFS, ISO 22.000

Titulació

Acreditació per Implantació i Auditoria de BRC, IFS, ISO 22.000 (amb certificació TÜVNORD)

Crèdits

30 hores (20 hores presencials en dos caps de setmana)

Dates

5, 6, 12, 13 de juny 2015.

Horaris

Divendres de 15h. a 20h i dissabtes de 9h a 14h

Avaluació

Durant el curs s'analitzaran empreses de sectors diversos. Es realitzaran exercicis en grup amb presentacions en comú.

Coordinació

Dr. José Juan Rodríguez Jerez

Professor Titular de Ciència Animal i dels Aliments de la Universitat Autònoma de Barcelona.

Investigador principal del BIORISC del Centre de Recerca en Governança del Risc (GRISC).

Eduard Gámiz

Llicenciat en Ciències Ambientals Quality Manager TÜV NORD Certification.

Orientació

Programa orientat a conèixer els protocols més demandats per accedir als mercats més selectius (cadena de distribució i exportació).

Prepara els auditors/es amb capacitat per desenvolupar la seva activitat tant en l'àmbit de la pròpia organització (auditors interns), com en l'activitat del recozament i avaluació externa (de segona i tercera part).

Destinat a:

Gerents

Tècnics i responsables de sistemes de gestió.

Professionals amb competències en qualitat i seguretat alimentària.

Persones interessades en rebre formació per a poder realitzar implantacions de sistemes basats en aquestes normes.

Matriculació

800 euros (incl. reserva matrícula)

(Alumnes EPSI i Associats AVHIC)

450 euros (incl. reserva matrícula)

150 euros (reserva de matrícula)

Ingresar en el c.c. CAIXA CATALUNYA:
ES 23 2013 0692 82 0201956247 CESCESBBXXX

Període d'inscripció: Obert fins el 15 de maig

De conformitat amb la Llei Orgànica 15/1999 de 13 de desembre de Protecció de Dades de Caràcter Personal (LOPD), les dades subministrades per vostè mitjançant via telefònica o el formulari disponible en la direcció web nomenada quedessin incorporats en un fitxer automatitzat, el qual serà processat exclusivament amb la finalitat de mantenir la relació contractual amb el client, la realització d'estudis estadístics així com la tramesa de publicitat relativa a l'Escola de Prevenció i Seguretat Integral. La fundació per als Estudis de Prevenció i Seguretat Integral serà el seu titular i responsable, i vostè podrà exercir el dret d'accés, rectificació, cancel·lació i revocació del consentiment per a la cessió de les seves dades en els termes previstos en la llei nomenada i en les altres normes que la desenvolupen

Programa del Curs

- Introducció als esquemes de seguretat alimentària i a la situació actual del sector alimentari

- Legislació d'aplicació al sector alimentari

- Certificació i Acreditació

- L' APPCC, identificació i gestió.

- Traçabilitat alimentària.

- Requisits de la BRC i IFS per a la implantació.

- Punts comuns i Integració de sistemes de gestió.

- Presentació d'un projecte d'un pla de implantació

- Normes i protocols privats de seguretat alimentària.

- BRC (British Retail Consortium Global Standard-Food).

Requisits tècnics

Avaluació i tractament de no conformitats

- IFS (International Food Standard).

Requisits tècnics

Avaluació i tractament de no conformitats

- Comparació i equivalències de IFS amb BRC

- La norma ISO 22000

Avantatges d'aplicar ISO 22000

Requisits tècnics

Avaluació i tractament de no conformitats

- Integració dels requisits de seguretat alimentària en el sistema de gestió de la qualitat ISO 9001

- L'auditor.

Principis i processos d'auditoria

Selecció i qualificació.

Funcions i responsabilitats.

- Presentació i seguiment de l'informe d'auditoria.

- Casos pràctics.

Vila Universitària
Edifici Blanc, 3a planta
Campus de la UAB
08193 Bellaterra
Cerdanyola del Vallès (Barcelona)



Tel. (34) 93 581 74 49
Fax (34) 93 581 74 71

epsi@uab.cat
www.seguretatintegral.cat

Informació
Formació Continuada FUAB
Telèfon: 93 581 74 49

Curs Especialització

REQUISITS DE QUALITAT I SEGURETAT EN EL SECTOR AGROALIMENTARI: BRC, IFS, ISO 22.000

www.seguretatintegral.cat

Cupó d'inscripció

Nom _____

Cognoms _____

Adreça _____

Telèfon _____

E-mail _____

Població _____

Codi Postal _____

Província _____

Professió _____

Empresa _____

Càrrec _____



amb la participació