

Curso del Área Seguridad Alimentaria

Aplicación y Auditorías de los

Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria:

Referenciales ISO 22000:2018, IFS food v.6.1 y

BRC food v.8



ÍNDICE

- **Objetivos**
- **Contenidos**
- **Dirigido a**
- **Duración, fecha y lugar**
- **Precio y beneficios**
- **Descuentos**
- **Bonificaciones**
- **Formadores**
- **Ventajas del curso**
- **Clientes y opiniones**
- **Inscripción y contacto**

OBJETIVOS

Aplicación

- Conocer e interpretar los objetivos, requisitos y contenidos de los distintos referenciales, adquiriendo los conocimientos necesarios para implantar, gestionar, mantener y mejorar el sistema, facilitando a la vez los criterios para la elección del referencial más idóneo para cada organización.

Auditorías

- Conocer los fundamentos teóricos y prácticos para la realización de auditorías internas según un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (ISO 22000, IFS y BRC)
- Adquirir los conocimientos necesarios para realizar auditorías internas y recibir auditorías externas de las entidades certificadoras.

“Learning by Doing”

Nuestros cursos se desarrollan mediante una metodología de impartición práctica y participativa. Esto permite que los participantes maximicen el aprendizaje y potencien los beneficios obtenidos en el aula.

CONTENIDOS (1/4)

1. La norma ISO 22000:2018

- **Características de la Norma.**
- **Requisitos:**
 1. **ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos — Requisitos.**
 2. **Programas de prerrequisitos (PPR) del sector.**
 3. **Requisitos adicionales.**

CONTENIDOS (2/4)

2. La Norma IFS food V.6.1

- **Características de la norma.**
- **Requisitos:**
 - **Responsabilidad de la Dirección.**
 - **Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria.**
 - **Gestión de los Recursos.**
 - **Proceso Productivo.**
 - **Medición, Análisis y Mejora.**
 - **'Food Defense'.**

CONTENIDOS (3/4)

3. La Norma BRC food V.8

- **Características de la norma.**
- **Requisitos:**
 - **Compromiso del Equipo Directivo y Mejora continua.**
 - **Plan de Seguridad Alimentaria (APPCC).**
 - **Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.**
 - **Normas relativas a las instalaciones.**
 - **Control del producto.**
 - **Control del proceso.**
 - **Personal.**

4. Sistemas de Seguridad Alimentaria

- **Comparativa y elección del referencial adecuado según el mercado destinatario (Internacionalización, tipo de cliente)**
- **Certificación de los Sistemas de Seguridad alimentaria.**

CONTENIDOS (4/4)

AUDITORÍAS

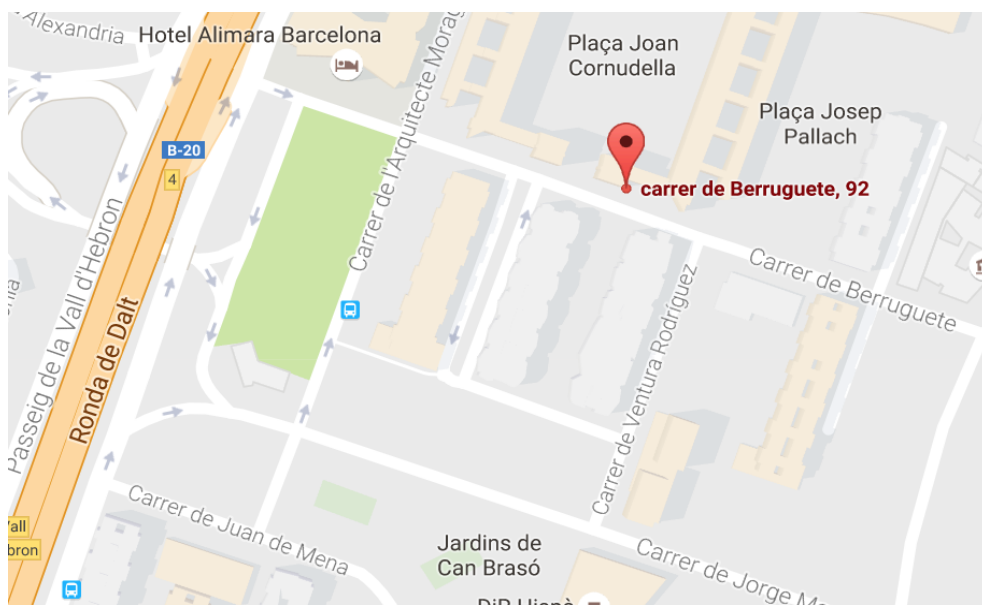
- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. PROCESO PARA LA GESTIÓN DE UN PROGRAMA DE AUDITORÍAS. UNE EN ISO 19011:2018**
- 3. TÉCNICAS DE AUDITORÍA INTERNA**
- 4. EJERCICIOS**

DIRIGIDO A

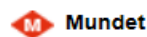
- **Profesionales,**
- **Técnicos,**
- **Mandos y**
- **Directivos que requieran:**
 - Conocer, gestionar o implantar los referenciales: ISO 22000, BRC e IFS para la Gestión de la Seguridad Alimentaria.
 - Realizar auditorías de los Sistemas de Seguridad Alimentaria tanto internas como a proveedores. También es adecuado para aquellas personas que asisten a las auditorías como auditados.

DURACIÓN, FECHA Y LUGAR

- **BARCELONA**
- **Duración: 16 horas presenciales**
- **Fecha y Hora: A confirmar. De 9:00 a 13:30h y de 15:00 a 18:30h**
- **Lugar de realización: Aulas del centro RTM. C/ Berruguete 92, 1º 2ª - Zona Olímpica Nou Vall d'Hebrón, Barcelona.**



Transporte



Mundet



B Pg de la Vall d'Hebron-Av Can Marcet Parada 614

27 60 73 76

B Arquitecte Moragas-Jorge Manrique Parada 1474

V21

Muy cerca de la Salida 4 de la Ronda de Dalt. Parking cercano.

Alojamiento



Hotel Alimara / Hotel Colors

PRECIO Y BENEFICIOS

Precio: 500,00 Euros (+21% IVA)

Consulte condiciones especiales en el apartado de descuentos.

Curso parcialmente bonificable. Consulte el apartado bonificaciones.

El precio incluye:

asistencia al curso, documentación del alumno, coffee breaks, comida, certificado de asistencia.

Además, con el precio indicado se incluyen los siguientes beneficios:

- ✓ 3 consultas gratuitas al formador (vía teléfono i email).

DESCUENTOS

RTM aplica los siguientes descuentos:

1. Desempleados: 50% de descuento
2. Profesionales autónomos y particulares: 30% de descuento
3. Empresa: 20% de descuento (a partir de la 2ª inscripción para la misma convocatoria)

No acumulables con otros descuentos o acciones promocionales.

Para más información sobre estos descuentos
contacte directamente
con el centro de formación al **93 418 06 62 / 91 052 14 14**
o por e-mail a **rtm@rtmnet.net**

BONIFICACIONES

Precio curso	Importe a bonificar	Coste del curso
500,00 €	208,00 €	292,00 €

RTM gestiona la bonificación de los cursos ante FUNDAE en caso de solicitarlo la empresa cliente.

FORMADORA

Gemma Garcia Clotet



Licenciada en Biología (Biología Agroalimentaria y Biotecnología) y en Bioquímica por la Universidad de Barcelona, con un Postgrado Universitario de Derecho de la Calidad y la Seguridad Alimentaria. Desde 2005 ha estado vinculada a la realización de servicios de consultoría, proyectos técnicos, auditoría y formación en diferentes sectores alimentarios, principalmente el sector lácteo y participando en la elaboración de Guías de Prácticas Correctas de Higiene. Está especializada como consultora y auditora interna para los estándares IFS, BRC, BRC packaging, ISO 22000 e ISO 9001:2015 y ayudando a las empresas a dar cumplimiento a la legislación alimentaria. Asimismo, presenta amplia experiencia como formadora, cumpliendo el perfil requerido (buena comunicadora, dando pie a la participación, viendo la parte aplicable a las empresas de cada formación, poniendo ejemplos prácticos, etc.).

VENTAJAS DEL CURSO

La metodología empleada en nuestros cursos es **eminente práctica** (“Learning by Doing”). Los cursos son diseñados para que sus contenidos puedan ser aplicados en el entorno profesional del participante.

Entendemos que **el formador es un elemento clave en la metodología empleada**. Por ello, nuestros formadores disponen de los conocimientos, experiencia , actitudes y aptitudes formativas adecuadas.

Durante los cursos se realiza un proceso de **seguimiento personalizado** que permite conocer, mediante pruebas de comprensión, el grado de entendimiento que los participantes tienen de la materia.

Al final de cada curso se realizan cuestionarios de evaluación de calidad del curso. Esto permite medir el alcance de los objetivos programados en la formación y realizar mejoras continuas que colaboren en la satisfacción de las expectativas de nuestros asistentes.

RTM gestiona la bonificación de los cursos ante la FEFE en caso de solicitarlo la empresa cliente.

La puntuación promedio que obtenemos en nuestras encuestas es superior a 8 (escala de 1 a 10).

Entre el 60 y el 80% del tiempo de clases se dedica a casos prácticos.

CLIENTES Y OPINIONES

"Destacar la excelencia de la formadora. Altísimo nivel de conocimientos y habilidad para captar y mantener la atención de los oyentes. Sumamente satisfecha con la formación. Repetiré cursos".

Núria Rodríguez
ELEVE, S.L.

"Excelente instructora y el curso fue muy provechoso. Los consideraré en el futuro".

Mauricio Rivera
INGENIERO INDUSTRIAL



Los cursos de Seguridad Alimentaria los llevamos desde 2009, habiendo asistido participantes de empresas como *SAL COSTA, CLECE, HARIBO, CAVAS PARÉS BALTÀ, AIGÜES TER LLOBREGAT,...*

Para realizar su inscripción, plantear una consulta o solicitar información adicional no dude en ponerse en contacto con nosotros:



RTM Calidad y Formación

Barcelona – 934 180 662

Madrid – 910 521 414

rtm@rtmnet.net | rtmnet.net