

## FORMACIÓN 2018

### SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (APPCC, FSSC 22000, IFS y BRC)

- **LUGAR:** Sede Col·legi Oficial d'Agents Comercials de Barcelona, Carrer de Casp, 130, 08013 Barcelona.
- **FECHAS (4 DIAS ALTERNOS / 32 HORAS)**
  - Barcelona: 24 octubre (APPCC)
  - Barcelona: 25 octubre (FSSC 22000)
  - Barcelona: 12 noviembre (IFS).
  - Barcelona: 19 noviembre (BRC)

#### FORMADORA

Marta Mazón; Auditora Calificada y formadora con amplia experiencia.

#### NÚMERO DE ASISTENTES

Mínimo 8 personas por cada curso para cerrar convocatoria

- **IMPORTE E INSCRIPCIONES**
  - **Socios ASPACK:**
    - ✓ Coste por curso 180€ + 21% IVA = 217,80€
    - ✓ Coste combinando dos cursos 360€ + 21% IVA = 435,60€
    - ✓ Coste cuatro cursos 1.152€ + 21% IVA = 1.393,92€
  - **NO Socios ASPACK:**
    - ✓ Coste por curso 360€ + 21% IVA = 435,60€
    - ✓ Coste combinando dos cursos 720€ + 21% IVA = 871,20€
    - ✓ Coste cuatro cursos 2.304€ + 21% IVA = 2.787,84€

Aspack Federico Oriol 9A 28023 Madrid.

Teléfono: 91 3077444. [aspack@aspack.es](mailto:aspack@aspack.es). [www.aspack.es](http://www.aspack.es)

- La cuota de inscripción incluye: asistencia, documentación, certificado de asistencia, almuerzos y cafés. El certificado de asistencia solo se entregará a los alumnos que asistan a la totalidad del programa
- **FORMALIZACIÓN DE LA INSCRIPCIÓN:** cumplimentar la hoja de inscripción en este enlace <https://goo.gl/forms/Df5fQ7uY8clwlu1E2>

**Confirmación:** La inscripción será confirmada por ASPACK, por correo electrónico, una vez recibido el justificante de pago. En caso de no recibir esta confirmación, le rogamos se ponga en contacto con nosotros. Tel 913077444 [aspack@aspack.es](mailto:aspack@aspack.es)

**Cancelaciones:**

Las cancelaciones deberán hacerse por escrito, por fax o a través de correo electrónico, a la dirección de la inscripción. Para anulaciones con 3 semanas de antelación, se retendrá el 10% de la cuota, con 2 semanas de antelación el 50% y si la cancelación se produjera 48h antes, se retendrá en 100% del importe.

ASPACK se reserva el derecho a anular la acción formativa, con una semana de antelación, en caso de no contar con número suficiente de alumnos (Mínimo 8 personas para cerrar convocatoria)

## PROGRAMA

### 24 de octubre: APPCC

- Introducción e Historia del APPCC
- APPCC paso a paso: 7 principios y desarrollo práctico de cada uno:
- Formación del equipo APPCC
- Describir el producto e identificar el uso esperado
- Elaboración del diagrama de flujo y confirmación in situ del mismo
- Listado de peligros potenciales, realización del análisis de peligros y establecimiento de medidas preventivas (Principio 1)
- Determinar los puntos de control crítico (Principio 2)
- Establecer límites críticos para cada PCC (Principio 3)
- Establecer un sistema de vigilancia para cada punto de control crítico (Principio 4)
- Establecer acciones correctoras (principio 5)
- Verificación (Principio 6)
- Registros: Documentación y archivo (Principio 7)

**Aspack** Federico Oriol 9A 28023 Madrid.

Teléfono: 91 3077444. [aspack@aspack.es](mailto:aspack@aspack.es). [www.aspack.es](http://www.aspack.es)

- Validación y Verificación del APPCC, diferencias y casos prácticos
- Parte de pre requisitos: Plan de limpieza, plagas, BPM, mantenimiento, proveedores, trazabilidad, plan analítico, control de agua, etc
- Principales peligros asociados al APPCC
- Ejercicios prácticos

25 de octubre: FSSC 22000:

- Visión general.
- Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- Alcance.

MÓDULO 3: ISO 22000: cláusulas 5 y 6.

- Responsabilidad de la Dirección.
- Gestión de Recursos.
- Ejercicio.

MODULO 4: ISO 22000: cláusulas 7 y 8.

- Planificación y realización de
- productos inocuos.
- Validación, verificación y
- mejora del sistema de gestión
- de inocuidad de los alimentos.
- Ejercicio.

MODULO 5

- ISO 22002: Prerrequisitos (Cláusulas de 4 a 10).
- Ejercicio.

MODULO 6

- ISO 22002: Prerrequisitos (Cláusulas de 5 a 18).
- Ejercicio.

## 12 de noviembre: IFS

- Historia de la IFS (International Food Standard).
- Responsabilidad de la dirección.
- Sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.
- Gestión de los recursos.
- Planificación y proceso de producción.
- Mediciones, Análisis, Mejoras.
- «Food Defense» e inspecciones externas.
- Requisitos de análisis de peligros y evaluación de riesgos asociados.
- Clasificación de hallazgos.
- Requisitos KO de la norma.
- Gestión de la certificación.
- Ejercicios prácticos. Simulacro de Auditoría

## 19 de noviembre: BRC

### MÓDULO 1: Criterios generales de la normativa BRC

- Historia BRC.
- Esquema de la Norma: auditorías, duración, clasificación de hallazgos, categorías, conceptos de alcance, explicación de la duración, esquemas de no anunciadas, gestión de las no conformidades.
- Equivalencias con otras Normas del GFSI.
- Desarrollo de la Norma: se explican los 7 capítulos.
- Casos prácticos: ejercicios de cada capítulo.

### MÓDULO 2: Novedades de BRC Food Safety V.7

- Introducción

- Módulos voluntarios
- Nuevos grados de categorización.
- Requisitos Fundamentales.
- Homologación de Proveedores.
- Trazabilidad.
- Autenticidad del Producto y Cadena de Custodia.
- Control de Etiquetado.
- Zonas de Cuidados Especiales en Ambiente
- Enfoque al Cliente y Comunicación.
- Gestión de Excedentes Alimentarios y productos para alimentación animal.
- Orden e Higiene.
- Control de Plagas.
- Trabajos prácticos de entendimiento de las novedades.