

# CATÁLOGO FORMACIÓN

## Índice

1 - CURSO GESTIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	3
2 - CURSO AUDITOR INTERNO EN NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA y HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES .....	4
3-CURSO ETIQUETADO ALIMENTARIO, DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES DE LOS ALIMENTOS.....	5
4 - CURSO IMPLANTACIÓN Y EVALUACIÓN DE PLANES FOOD DEFENSE .....	6
5 - CURSO COMO GESTIONAR UNA CRISIS ALIMENTARIA.....	7
6 - CURSO GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.....	8
7 - CURSO DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	9
8 - CURSO PRINCIPIOS APPCC PARA EQUIPOS APPCC.....	10
9 - CURSO ADAPTACIÓN A LA NUEVA VERSIÓN BRCv8:.....	11
10 - CURSO ADAPTACIÓN A LA NUEVAS VERSIONES ISO9001:2015.....	12
e ISO14001:2015:.....	12
11 - TALLER PRÁCTICO SOBRE EL RD 993/2014 POR EL QUE SE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO Y LOS REQUISITOS DE LA CERTIFICACIÓN VETERINARIA OFICIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL A TERCEROS PAISES:.....	13
12 - CURSO REQUISITOS DE IFS HPC v2: .....	14
13 - CURSO ADAPTACIÓN A LA NUEVA VERSIÓN IFS-7: .....	15
14 - CURSO NOVEDADES DE LA NUEVA VERSIÓN BRC PACKAGING v6 SEGURIDAD DEL PRODUCTOS PARA ENVASES Y MATERIALES DE ENVASES: .....	16
15 - CURSO NOVEDADES DE LA NUEVA VERSIÓN IFS BROKER v3:.....	17
16 - CURSO INICIACIÓN A LA IFS FOOD:.....	18
17 – BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (GMP) DE PRODUCTOS COSMÉTICOS SEGÚN NORMA UNE EN ISO 22716 Y PRINCIPIOS DE GESTIÓN DECV RIESGOS : .....	19
18 – CURSO CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: .....	2016

## 1 - CURSO GESTIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA

### 1. DESCRIPCIÓN

El Objetivo del curso es que los participantes adquieran las habilidades, necesarias para conocer en profundidad los requisitos que deben cumplir las empresas que deseen implantar un sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, basados en la norma ISO 22000:2005, Estándar IFS y BRC, o certificación FSSC 22000.

Conocer los distintos requisitos de infraestructura que exigen estas normas.

Conocer los aspectos prácticos para su implantación.

Conocer la estructura de la documentación a desarrollar y los distintos requisitos de cada norma.

Dotar al alumno de los conocimientos para poder dirigir y asesorar a la empresa mediante la puesta en común de escenarios reales y situaciones prácticas en una implantación y certificación.

### 2. PROGRAMA

- Visión general de las normas de seguridad alimentaria:
- Requisitos de infraestructura.
- Programa de prerrequisitos.
- APPCC.
- Sistema de Gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- Ejercicio práctico.

### 3. DURACIÓN

20 horas

### 4. DESTINATARIO

Responsables de calidad, técnicos y profesionales relacionados con la seguridad alimentaria en las empresas. Responsables de Producción. Graduados en carreras como Biología, Ingenierías agrícolas, Ciencias y tecnología de los alimentos, Veterinaria.

## **2 - CURSO AUDITOR INTERNO EN NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA y HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES**

### **1. DESCRIPCIÓN**

Capacitar al alumno para realizar Auditorías Internas en los Estándares de seguridad alimentaria IFS, BRC, FSSCC, o ISO22000. Conocer el proceso de auditoría de los estándares de seguridad alimentaria y formarse para desempeñar el papel de auditor interno de estos estándares.

### **2. PROGRAMA**

- Tipos de auditoría
- Planificación de la programación de auditorías y evaluación del riesgo para realizarlas (requisitos BRC, IFS...)
- Formación del auditor
- ¿Quién debería realizar las auditorías internas?
- Preparación de la auditoría
- Proceso de auditoría
- Realización de una auditoría
- Conclusiones de la auditoría
- Plan de acción correctiva
- Documentación (ejemplos de informes, etc...)
- Ejercicio práctico con ejemplos de hallazgos, categorización de los mismos y asignación a los distintos puntos de las normas.

### **3. DURACIÓN**

6 horas. Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

### **4. DESTINATARIO**

Directores de calidad y de producción en industrias agroalimentarias, Técnicos implicados en sistemas de calidad y seguridad alimentaria, Profesionales interesados en formarse en los principios de auditoría con un enfoque de aplicación a la industria agroalimentaria

### **3-CURSO ETIQUETADO ALIMENTARIO, DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES DE LOS ALIMENTOS**

#### **1. DESCRIPCION**

El etiquetado de los productos alimentarios se ha convertido desde la publicación del Reglamento 1169/2011 en un elemento imprescindible para aportar al consumidor las debidas garantías sanitarias, y la información que acompaña al producto tiene que cumplir con los requisitos de la información al consumidor sobre alérgenos, ingredientes, contenido neto, el origen de ciertas materias primas.

De cara a las normas de seguridad alimentaria los defectos de etiquetados son la primera causa de No Conformidades Mayores, según el último informe de tendencias de riesgos de IFS.

#### **2. PROGRAMA**

- Marco Legislativo en etiquetado
- Menciones obligatorias en etiquetado
- Etiquetado nutricional
- Indicación de País de Origen
- Declaración de Alérgenos
- Declaración de propiedades nutricionales y de propiedades saludables
- Declaraciones de identidad preservada “claims” de cara a certificaciones de seguridad alimentaria

#### **3. DURACIÓN**

6 horas. Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

#### **4. DESTINATARIO**

Responsables de calidad, técnicos y profesionales relacionados con la seguridad alimentaria en las empresas. Responsables de Producción. Graduados en carreras como Biología, Ingenierías agrícolas, Ciencias y tecnología de los alimentos, Veterinaria.

## 4 - CURSO IMPLANTACIÓN Y EVALUACIÓN DE PLANES FOOD DEFENSE

### 1. DESCRIPCIÓN

Comprender los fundamentos y principios de Food Defense.

Capacitar para desarrollar estudios y otros documentos relacionados con Food Defense.

Saber cómo gestionar y poner a prueba planes Food Defense.

Proporcionar la formación en Food Defense requerida por la norma IFS.

Conocer los requisitos básicos de formación que deben incluir los programas de instrucción Food Defense para el resto de personal de la empresa alimentaria.

### 2. PROGRAMA

- **Introducción a la Food Defense:** Qué es. Importancia. Marco histórico y sucesos relacionados. Definiciones. Ventajas. Puntos clave. Perfil del agresor.

- **Implantación de un Plan de Food Defense. Parte I:** Enfoque y estructura del programa Food Defense. Equipo Food Defense.

**Implantación de un Plan de Food Defense. Parte II:** Metodología para la evaluación de amenazas y vulnerabilidades: ORN, CAVER+SHOCK, TACCP.

- **Implantación de un Plan de Food Defense. Parte III:** Establecimiento e implantación del plan de Food Defense. Medidas de seguridad y mitigación.

- **Implantación de un Plan de Food Defense. Parte IV:** Otros documentos necesarios: plan de trazabilidad y retirada/recuperación. Gestión de crisis y Respuesta ante emergencias. Programas de formación en Food Defense para el resto de personal. Registros asociados a un Plan Food Defense.

- **Auditoría del plan Food Defense:** Uso de listas de chequeo y realización de simulacros/inspecciones de seguridad.

- **Casos prácticos:** A lo largo del curso se propondrán talleres a realizar por el alumnado, así como ejemplos y casos prácticos.

### 3. DURACIÓN

8 horas. Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

### 4. DESTINATARIO

Responsables de Seguridad Alimentaria. Responsables de Producción. Auditores/Consultores con conocimientos previos de normas de seguridad alimentaria.

## 5 - CURSO COMO GESTIONAR UNA CRISIS ALIMENTARIA

### 1. DESCRIPCION

Dotar a las empresas de una herramienta que les permita estar preparadas ante una situación extraordinaria que afecte a la seguridad alimentaria y a su percepción por parte del consumidor.

Analizar los posibles escenarios que una empresa puede encontrarse en una situación de crisis.

Saber cómo gestionar una situación de crisis alimentaria.

Conocer como comunicar en estas situaciones.

### 2. PROGRAMA

- **Análisis previo:** Cómo funciona la red de alerta alimentaria.

Peligros a tener en cuenta

- **Evaluación de la crisis:** Fase de Información/Identificación/Confirmación.

- **Gestión de crisis:** Identificación de interlocutores. Manual interno. Actuaciones coordinadas. Realización y documentación para la realización de simulacro. Colaboración con las administraciones públicas.

- **¿Cómo comunicar en la crisis?:** Comité de crisis. Política de comunicación. Cómo comunicar en las crisis.

### 3. DURACIÓN

4 horas. Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

### 4. DESTINATARIO

Responsables de Seguridad Alimentaria. Directores y mandos intermedios de empresas agroalimentarias. Responsables de Producción.

## 6 - CURSO GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

### 1. DESCRIPCION

Comprender los fundamentos de las alergias e intolerancias como problema de seguridad alimentaria.

Proporcionar orientaciones generales en relación a la gestión del riesgo de alérgenos, que puedan ser fácilmente adaptadas a los procesos de los operadores alimentarios.

Capacitar al alumno para desarrollar buenas prácticas de gestión de riesgos de alérgenos.

Proporcionar la formación para gestionar los alérgenos o sustancias que provocan intolerancias.

### 2. PROGRAMA

#### ● Introducción

#### ● Procesos de Gestión de Riesgos:

Visión general

Gestión del personal

Gestión de proveedores

Manipulación de materias primas

Equipos y diseño de fábrica

Limpieza y validación

Control del proceso de elaboración

Documentación y registro

#### ● Etiquetado e información al consumidor.

#### ● Principios básicos de la gestión del riesgo de alérgenos.

### 3. DURACIÓN

4 horas. Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

### 4. DESTINATARIO

Responsables de Calidad/Seguridad Alimentaria. Gestores y mandos intermedios de empresas agroalimentarias Responsables de Producción.



## **7 - CURSO DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA**

### **1. DESCRIPCION**

Curso realizado desde la óptica de los resultados de las auditorías internas y externas pasadas por la empresa.

Se basa en la filosofía de analizar las no conformidades detectadas en auditorías internas y externa de los operadores alimentarios, para concienciar a los operarios de la importancia que tiene la ejecución del trabajo aplicando los principios de Buenas prácticas de Manipulación e Higiene en el trabajo.

### **2. PROGRAMA**

- Importancia de los requisitos de higiene y registros
- Salud del personal
- Higiene en el trabajo.
- Buenas prácticas de trabajo.
- Puntos de control crítico.
- Situación de emergencia.
- Limpiezas.
- No Conformidades detectadas en Auditorías.
- Introducción a Food Defense.

### **3. DURACIÓN**

2 horas

### **4. DESTINATARIO**

Personal operarios en industrias alimentaria

## 8 - CURSO PRINCIPIOS APPCC PARA EQUIPOS APPCC

### 1. DESCRIPCION

Curso para la formación de equipos APPCC y mandos intermedios, en el estándar internacional que define la base para un sistema de gestión de la seguridad alimentaria. El Sistema APPCC ayuda a las organizaciones a identificar sistemáticamente todos los peligros que pueden afectar a la seguridad e higiene de los alimentos, estableciendo e implantando mecanismos para controlar que no se sobrepasan los límites críticos, asociados a cada uno de los puntos de control crítico (PCC) establecidos a lo largo de todo el proceso de producción de los alimentos.

### 2. PROGRAMA

- Qué es el APPCC
- Los 7 principios del APPCC
- Selección del equipo APPCC.
- Documentación y Registro.
- Prerrequisitos o PGH's.
- Aspectos generales del sistema.
- Descripción Industria, producto y proceso.
- Análisis de riesgo y Cuadros de gestión.
- Revisión, verificación y Validación.

### 3. DURACIÓN

4 horas. Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

### 4. DESTINATARIO

Responsables de Calidad/Seguridad Alimentaria. Gestores y mandos intermedios de empresas agroalimentarias Responsables de Producción. Personal en industrias alimentaria-

## 9 - CURSO ADAPTACIÓN A LA NUEVA VERSIÓN BRCv8:

### 1. DESCRIPCIÓN

El 1 de Agosto el British Retail Consortium (BRC) publicó la octava edición de su reconocida Norma Mundial de Seguridad Alimentaria, BRC Global Standard Food, la cual entra en vigor a partir de Febrero de 2019.

En esta versión se ha introducido el nuevo concepto de Cultura de Calidad y Seguridad Alimentaria, que debe implantarse a lo largo de todos los niveles de la organización. Amplia los requisitos en materia de proveedores y subcontrataciones, en materia de Food Defense, añade requisitos de Vigilancia Ambiental, en los CIP, en Control de Operaciones y Etiquetado, e introduce dos nuevas secciones, la 8, que aglutina los requisitos de las áreas consideradas de alto riesgo y el 9, de productos comercializados. Este curso tiene como objetivos:

- Analizar los nuevos requisitos de BRC Food v8.
- Entender el alcance de los nuevos requisitos de BRCv8 aplicados a su sector.
- Asociar los requisitos de BRCv8 a los requerimientos de APPCC.
- Superar las auditorías de las Entidades de Certificación y las de clientes.
- Conocer las posibles soluciones a los nuevos requisitos de BRC Food v8.

### 2. PROGRAMA

- Cambios en BRCv8 en relación a:
  - Compromiso del equipo directivo.
  - Plan de Seguridad alimentaria: APPCC.
  - Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria.
  - Normas relativas al establecimiento.
  - Control del producto.
  - Control del proceso.
  - Personal.
  - Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente.
  - Requisitos aplicables a los productos mercadeados.
- Ejemplos de formatos, casos prácticos y ejercicios.
- Repaso general de requisitos BRCv8, análisis de las No Conformidades más habituales en auditorías BRC Food y metodología para evitarlas.

### 3. DURACIÓN

8 horas . Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

### 4. DESTINATARIO

Responsables de calidad, técnicos y profesionales relacionados con la seguridad alimentaria en las empresas. Directores y mandos intermedios de empresas agroalimentarias. Responsables de Producción. Consultores. Técnicos destinados a realizar y soportar auditorías en BRC

## **10 - CURSO ADAPTACIÓN A LA NUEVAS VERSIONES ISO9001:2015 e ISO14001:2015:**

### **1. DESCRIPCION**

Con la actualización a la versión 2015, vigente desde el pasado Septiembre, se intenta proporcionar un marco estable de requisitos, acorde a la evolución que están viviendo los sistemas de gestión y mejorar la eficacia tanto en la implantación por parte de las organizaciones como en la evaluación de la conformidad.

Este curso analiza los principales cambios que introducen las nuevas versiones de ambas normas, ayudando a los participantes a comprender el nuevo enfoque y dotándoles de las herramientas y conocimientos necesarios para llevar a cabo con éxito la transición a las nuevas normas.

Este curso tiene como objetivo comprender en qué se basan y en qué consisten las modificaciones que se proponen en la norma

Adquirir las competencias para identificar y aplicar los cambios previstos en las normas ISO 9001: 2015 e ISO 14001: 2015

Facilitar conocimientos teórico-prácticos para llevar a cabo un proceso de adaptación del Sistema de Gestión de Calidad y/o de Gestión Medioambiental.

### **2. PROGRAMA**

- El proceso de revisión de las Normas
- Inputs y justificaciones de los cambios
- La estructura de alto nivel
- Estudio de los nuevos requisitos
- Alcance práctico sobre los sistemas
- Enfoque basado en el riesgo
- Matriz de correlación entre versiones
- Proceso de Evaluación de las diferencias para planificar la adaptación.
- Directrices para la transición
- Líneas Estratégicas propuestas para adaptar el Sistema de Gestión.

### **3. DURACIÓN**

16 horas. Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

### **4. DESTINATARIO**

Responsables de Calidad y Medioambiente, técnicos y profesionales relacionados con la calidad en las empresas. Consultores. Técnicos destinados a realizar y soportar auditorías en de calidad o medioambiente.

## **11 - TALLER PRÁCTICO SOBRE EL RD 993/2014 POR EL QUE SE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO Y LOS REQUISITOS DE LA CERTIFICACIÓN VETERINARIA OFICIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL A TERCEROS PAISES:**

### **1. DESCRIPCION**

A partir del 1 de marzo de 2016 las empresas que exportan o quieran exportar alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal a terceros países (No UE), deberán implantar un Sistema de Autocontrol específico (SAE) que garantice el cumplimiento de los requisitos adicionales a la UE, tanto de salud pública como de sanidad animal, para conseguir certificados de exportación.

Este taller pretende dotar de herramientas para entender y elaborar un Sistema de Autocontrol Específico (SAE), tal como define el RD993/2014, que cumpla los requisitos para su certificación por un Organismo de Control Independiente (OIC), y poder obtener el certificado de exportación.

### **2. PROGRAMA**

- Introducción al RD993/2014
- Definición del alcance de la Exportación.
- Elaboración de un SAE.
- Identificación de los ASEs.
- Elaboración Fichas de Especificaciones.
- Procedimiento Homologación de Proveedores
- Procedimiento de Trazabilidad.
- DVR-DAC.
- Certificación del SAE

### **3. DURACIÓN**

4 horas. Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

### **4. DESTINATARIO**

Responsables de calidad, técnicos de exportación de empresas que elaboren productos de origen animal.



## 12 - CURSO REQUISITOS DE IFS HPC v2:

### 1. DESCRIPCION

IFS HPC es una norma para auditar la calidad y la seguridad de productos/procesos de los fabricantes de productos de limpieza de uso doméstico y productos del cuidado personal.

La nueva versión IFS HPC v2 entrará en vigor el 1 de Febrero de 2017.

La norma IFS HPC cubre cuatro grupos de productos:

Cosméticos (maquillaje, lociones, champús, cremas, etc.), Productos de limpieza de uso doméstico (detergentes, suavizantes, agentes de limpieza en general, velas aromáticas, etc.), Productos domésticos de uso diario (guantes, papel de cocinar, fregonas, papel de aluminio, etc.), Productos de la higiene personal (tampones, pinzas de depilar, esponjas de baño, pañales, etc.)

El objetivo de este curso es:

- Conocer la norma IFS HPC v2.
- Adquirir conocimientos sobre los requisitos de la norma IFS HPC sobre productos de uso doméstico y del cuidado personal
- Entender el alcance de los nuevos requisitos de IFS HPC.
- Conocer los cambios respecto a la IFS HPC v1.
- Conocer los peligros y riesgos asociados a los productos y procesos.
- Conocer los requisitos KO de la norma.
- Conocer Desviaciones más típicas en las auditorías.

### 2. PROGRAMA

- Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
- Requisitos fundamentales.
- Aprobación y gestión de proveedores.
- Visión general de las normas de seguridad del producto
- Requisitos de la norma IFS-HPC
  - Responsabilidad de la dirección
  - Sistema de gestión de la calidad y seguridad del producto
  - Gestión de los recursos
  - Planificación y producción
  - Medidas, análisis y acciones correctivas y gestión de incidentes
  - Food defense
- Buenas prácticas de higiene y manipulación del producto
- APPCC

### 3. DURACIÓN

6 horas. Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

### 4. DESTINATARIO

Personal relacionado con la gestión de la calidad, directores de laboratorios, personal de producción y otros profesionales interesados en la industria de los productos de uso doméstico y el cuidado personal.

## **13 - CURSO ADAPTACIÓN A LA NUEVA VERSIÓN IFS-7:**

### **1. DESCRIPCIÓN**

En esta versión se ha introducido el nuevo concepto de Cultura de Calidad y Seguridad Alimentaria, que debe implantarse a lo largo de todos los niveles de la organización.

### **2. PROGRAMA**

- Introducción a la nueva versión 7 del Protocolo IFS Food
- Análisis de los principales cambios y de los nuevos requisitos
- Comparación IFSv6.1 e IFSv7.
- Cultura de la inocuidad
- Novedades en la certificación IFSv7
- Ejemplos de formatos, casos prácticos y ejercicios.

### **3. DURACIÓN**

6 horas . Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

### **4. DESTINATARIO**

Responsables de calidad, técnicos y profesionales relacionados con la seguridad alimentaria en las empresas. Directores y mandos intermedios de empresas agroalimentarias. Responsables de Producción. Consultores. Técnicos destinados a realizar y soportar auditorías en IFS

## **14 - CURSO NOVEDADES DE LA NUEVA VERSIÓN BRC PACKAGING v6 SEGURIDAD DEL PRODUCTO PARA ENVASES Y MATERIALES DE ENVASES:**

### **1. PROGRAMA**

- Objetivos de los cambios de la nueva versión
- Bloques de requisitos
  - Compromiso de la gerencia
  - Gestión de peligros y riesgos
  - Gestión de Calidad y Seguridad del producto
  - Normas relativas a los establecimientos
  - Control de productos y procesos
  - Personal
  - Requisitos para productos comercializados

### **2. DURACIÓN**

6 horas . Posibilidad de realización en Presencial o Aula Virtual.

### **3. DESTINATARIO**

Responsables de calidad, técnicos y profesionales relacionados con el sector del packaging en las empresas. Directores y mandos intermedios de empresas de packaging. Responsables de Producción. Consultores.



## **15 - CURSO NOVEDADES DE LA NUEVA VERSIÓN IFS BROKER v3:**

### **1. PROGRAMA**

- Cambios de la versión 3
- Bloques de requisitos
  - Responsabilidad de la gerencia
  - Gestión de Calidad y Seguridad del producto
  - Gestión de los recursos
  - Programación y Prestación de servicio
  - Evaluación de Food/Product Defense

### **2. DURACIÓN**

3 horas . Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

### **3. DESTINATARIO**

Responsables de calidad. Intermediarios y bróker que comercializan alimentos.  
Responsables de Producción. Consultores.

## **16 - CURSO INICIACIÓN A LA IFS FOOD:**

### **1. PROGRAMA**

- Introducción a la IFS Food v6.1
- Como enfocar una implantación de un sistema de seguridad alimentaria basado en IFS Food.
- Definición de los conceptos a manejar
- Análisis de los requisitos de la norma.
- Análisis de las No Conformidades más habituales en auditorías IFS Food y metodología para evitarlas.

### **2. DURACIÓN**

6 horas . Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

### **3. DESTINATARIO**

Estudiantes de último año de carrera de la salud (ITA,Veterinaria, CYTA, Biología, Químicas...)que quieran enfocar su futuro a desempeñar un puesto de Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria. Graduados en carreras dela salud que quieran desarrollarse como consultores de calidad. Responsables de calidad o consultores que quieran adquirir conocimientos en la norma IFS Food

## **17 - CURSO BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (GMP) DE PRODUCTOS COSMÉTICOS SEGÚN NORMA UNE EN ISO 22716 Y PRINCIPIOS DE GESTIÓN DECV RIESGOS:**

### **1. PROGRAMA**

Requisitos de ISO 22716 sobre Buenas Prácticas de fabricación (GMP)

Personal

Locales

Equipos

Materias Primas y Material de Acondicionamiento

Producción

Productos acabados

Laboratorio de control de calidad

Tratamiento de productos fuera de especificaciones

Residuos

Subcontratación

Desviaciones

Reclamaciones y retiradas del mercado

Control de cambios

Auditoría interna

Principios de gestión de riesgos (HACCP)

### **2. DURACIÓN**

5 horas . Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

### **2. DESTINATARIO**

Personal de empresas del sector cosmético

Audidores internos

Persona que ampliar sus conocimiento sobre los requisitos de la de la ISO 22716

GMP de productos cosméticos

## **18 - CURSO CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA:**

### **1. PROGRAMA**

1. Introducción al concepto de Cultura de Seguridad Alimentaria.
2. Responsabilidades y funciones dentro de la Cultura de Seguridad Alimentaria.
3. Producción segura de alimentos.
4. Peligros derivados de malas prácticas de higiene.
5. Comunicación dentro de la organización.
6. Plan de Cultura de Seguridad Alimentaria.

### **2. DURACIÓN**

4 horas . Posibilidad de realización en Presencial Aula Virtual.

### **3. DESTINATARIO**

Responsables de calidad, técnicos y profesionales relacionados con la seguridad alimentaria en las empresas. Directores y mandos intermedios de empresas agroalimentarias. Responsables de Producción. Consultores. Técnicos destinados a realizar y soportar auditorías en normas homologadas por GFSI