



## **FSSC22000 CURS D'AUDITOR EN SISTEMES DE GESTIÓ DE INNOCUÏTAT ALIMENTÀRIA AUDITOR EN CAP CURS CERTIFICAT IRCA**

La indústria alimentària, és de especial rellevància a la Unió Europea, Espanya i Catalunya. Segons el document elaborat per la Subdirecció General de Foment Industrial i Innovació, l'informe anual de la indústria alimentària espanyola del període 2014-15. Dins del sector indústria espanyola la indústria amb major contribució al total de les vendes netes l'any 2014, va ser la d'Alimentació i Begudes (20,5%). El 96,3% d'aquestes empreses compten amb menys de 50 empleats, de les que un 79,6% tenen menys de 10 treballadors. De forma similar, és el primer sector industrial a Catalunya en quant a vendes netes.

Un aspecte important a considerar és la innocuïtat alimentària, que és un dels capítols més interessants i complicats per a aquelles persones a les que ens interessa l'estudi dels aliments, dels seus processos productius i de les seves característiques.

Aquest fet, comporta que la indústria agroalimentària per tal de ser competitives, necessiten implantar sistemes de gestió que assegurin la qualitat i innocuïtat tant en el mercat interior com en les exportacions, el que implica tenir professionals amb la capacitat de implantar i auditar estàndards reconeguts internacionalment entre les que destaquen en el sector Agroalimentari la BRC, IFS i FSSC 22000

### **Objectius**

- Formar professionals de la gestió i planificació dels SGIA
- Conèixer els mecanismes per donar resposta als requisits de les normes internacionals FSSC 22000.
- Conèixer i posar en pràctica els mecanismes per a la planificació, desenvolupament i registre de les auditories internes de SGIA ó de la Qualitat, d'acord amb la norma internacional FSSC22000.

## Metodologia

- Participació a l'aula: avaluació continuada de la quantitat i qualitat de les aportacions de l'alumne en el desenvolupament de les sessions de treball.
- Exercicis i casos: presentació de totes les activitats encarregades pel tutor.
- Examen final: imprescindible superar l'examen per tal d'obtenir la qualificació IRCA.

## Perfil d'ingrés

Poden accedir al curs les **persones amb interès en la temàtica**.

El curs es dirigeix a:

- Responsables i tècnics de qualitat i innocuïtat alimentària
- Consultors de qualitat innocuïtat

Professionals involucrats en sistemes de gestió d'innocuïtat alimentària.

## Programa del curs

### TRAM PROFESSIONALITZADOR

#### PRIMERA JORNADA ( 10/02/2020)

**Sessió 1** Introducció del curs: Objectius, Tallers, Treball en Equip, Avaluació Contínua, Estructura d'Avaluació, Administració, Introducció a estudiants.  
Història de FSSC 22000; família d'estàndards de SGIA; requisits FSSC 22000; objectius d'un SGIA; conceptes de SGIA; compatibilitat amb altres estàndards de sistemes de gestió; estàndards d'auditoria; compliment legal, principis APPCC, avaluacions de perills i riscos.

**Taller 1** SGIA, FSSC i conscienciació del APPCC;  
Retroalimentació de tallers

#### **Sessió 2** **SGIA Basat en el procés**

Aplicació del cicle PDCA; Context de l'Organització; lideratge; Polítiques i Objectius; planificació; documentació; Control de Documents i Registres; Competència i Sensibilització; Avaluació d'Acompliment; No Conformitat i accions correctives; Millora contínua i actualització. Auditoria per a la Millora contínua.

**Taller 2** Evidència de Auditoria / Notes d'Auditoria  
Retroalimentació

**Taller 3** Millora continua  
Retroalimentació

**Taller 4** Passos i Principis APPCC  
**Mòdul de Legislació**

#### SEGONA JORNADA (11 /02/2020)

#### **Procés d'Auditoria. Recapitulació**

**Sessió 3** Registre, Certificació i Competències de l'auditor

**Sessió 4** **Auditoria: Definició, Principis i Tipus**  
Definició d'Auditoria; Principis d'Auditoria; Tipus d'Auditoria

**Sessió 5** **El procés d'Auditoria**  
Procés de Certificació; Planificació d'Auditoria; Rols d'Auditoria i Responsabilitats; Bones Pràctiques en les reunions.

**Taller 5** Qüestionari d'auditoria de SGIA  
Retroalimentació

- Sessió 6**                    **Preparació per a l'auditoria in situ (Auditoria Fase 1)**  
Contacte inicial amb el auditat; Auditoria Fase 1; Revisió de Documents; El Pla d'Auditoria;  
Documents de Treball
- Taller 6**                    Revisió de Documents i Retroalimentació de Tallers

**TERCERA JORNADA (12/02/2020)**  
**Planificació de l'Auditoria. Recapitulació**

- Taller 7**                    Planificant una Auditoria
- Sessió 7**                    **Desenvolupament d'una Llista de Verificació (Checklist)**  
Llista de Verificació d'Auditoria; Revisió de Procés; el "Diagrama de Tortuga"
- Taller 8**                    Joc de Rol Auditoria  
Part 1: Preparació per a l'auditoria; Desenvolupament de Documents de Treball
- Sessió 8**                    **Realitzant L'Auditoria in situ (Auditoria Fase 2)**  
**Recull i verificant Informació; Reunió d'Inici; Rols i Responsabilitats dels Guies;**  
**Realitzant l'Auditoria; Tècniques d'interrogació; Controlant l'auditoria; Comunicació**  
**amb el client i auditat.**
- Sessió 9**                    **Revisió d'Auditoria**  
Reunió de Revisió d'Auditoria; Troballes d'Auditoria; Declaració de Troballes; SAC's;  
Classificació de SAC's; Oportunitats de Millora.
- Taller 9**                    Interpretació de l'Estàndard; Classificació de Troballes / Declaració de Troballes / SAC's
- Sessió 10**                    **Informe d'Auditoria i Seguiment**  
Presentant els Troballes; Informant a l'Auditoria; Finalització d'Auditoria; Acció Correctiva;  
Revisió per la Direcció; Seguiment i Tancament.
- Jocs de Rols**                    Demostració d'una Reunió de Tancament
- Taller 8 & 9 (cont.)**                    Realitzant l'Auditoria in situ (Auditoria Fase 2) i Interpretació de l'Estàndard; Classificació de Troballes / Declaració de Troballes / SAC s, continuació

**QUARTA JORNADA (13/02/2020)**  
**Anàlisi de Casos. Recapitulació**

- Taller 9**                    Retroalimentació
- Taller 10**                    Cas d'estudi  
Resum i Distribució de Cas Final d'Estudi  
Cas d'Estudi; Preparació d'Equip per Presentació Formal
- Taller 8 (cont.)**                    8    Joc de Rol d'Auditoria  
Part 2: Realitzant l'auditoria
- Taller 8 (cont.)**                    8    Joc de Rol d'Auditoria  
Part 3: Realitzant l'auditoria
- Revisió de l'avaluació**                    de    Exemplar d'examen escrit  
Elements clau d'objectius d'aprenentatge del curs
- Taller 10**                    Cas d'estudi, continuació

**CINQUENA JORNADA ( 14/02/2020)**  
**Presentació i defensa de casos. Recapitulació**

- Taller 10**                    Presentació de Casos de Estudi  
Presentacions d'acord amb el contingut i format formal de reunió de tancament.  
Cada membre de l'equip té una responsabilitat compartida en presentar els resultats d'una anàlisi del SGIA assignat.

Revisió i Resum del Curs.

Presentació de l'activitat d'autoaprenentatge

**AVALUACIÓ ESCRITA**

#### TRAM ACADÈMIC

**PLANTEJAMENT DE CAS A PRESENTAR DE FORMA INDIVIDUAL FINS EL 14/03/2020**

### Sortides professionals

- Requisit específic per obtenir la qualificació com auditor de tercera part.
- Disposar d'eines adequades per una millor implantació de SGIA
- Disposar d'eines adequades per una correcta execució d'auditories internes i de control de proveïdors.

### Coordinació

#### Mercè Sánchez

Enginyera Agrícola i Graduada en Ciència i Tecnologia dels Aliments.  
Consultora Sènior en esquemes de certificació Food y Feed.  
Docent en el Màster en Gestió de la Seguretat i la Qualitat Alimentària de la UAB.

#### Manuela Hernández.

Coordinadora 'Estudis de Màster en Gestió de la Seguretat i la Qualitat Alimentària de la UAB.  
Professora Titular del Departament de Ciència Animal i del Aliments. Àrea de Nutrició i Bromatologia de la UAB.

### Amb la col·laboració de



### Informació complementària

- **Imprescindible superar l'examen escrit per obtenir la certificació IRCA**
- **Assistència mínima obligatòria al 100%** de les classes per a l'acreditació dels cursos.