

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

Fax 932 632 646

Nombre

Módulo 1:

Apellidos

Módulo 2:

Empresa

Cargo

NIF

Población

Provincia

Teléfono

Fax

e-mail

Los datos de carácter personal suministrados en este formulario serán incorporados al fichero de datos de clientes de SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. El titular podrá en cualquier momento ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación a SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. C. Longitudinal 8, nº 26 08040 Barcelona



#### Centro de análisis sensorial

Dos de mayo 273-275  
08025 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 934 501 262  
Fax. 934 350 951

#### Sede Central

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna  
08040 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 935 561 226  
Fax. 932 632 646 - 933 350 748  
silliker@silliker.es

#### Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna  
08040 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 935 561 226  
Fax. 935 561 233

 **SILLIKER**  
a Mérieux NutriSciences Company

[www.silliker.es](http://www.silliker.es)



Capacite al equipo auditor de su organización para la realización de auditorías internas conforme a los requisitos de las normas más utilizadas como referencia en el sector alimentario

## SEGURIDAD ALIMENTARIA



## CURSO

Audidores internos de calidad y seguridad alimentaria: IFS, BRC, ISO22000, ISO9001...  
Módulo I. Sistemas de Gestión de la Seguridad alimentaria  
Módulo II. Auditorías de la calidad y seguridad alimentaria

**Barcelona, 21 y 22 de noviembre de 2012**

*Curso modular que le permite seleccionar los contenidos de su interés: contenidos de las normas, metodología para la auditoría,....*



## CONTENIDO

El curso está organizado modularmente. Cada asistente puede inscribirse al módulo o módulos que sean de su interés.

### 1. Módulo 1: Sistemas de Gestión de la seguridad alimentaria

- International Food Standard (IFS). Contenido de la norma destacando los principales cambios de la nueva versión.
- Norma Mundial de Productos alimentarios del British Retail Consortium (BRC). Contenido de la norma destacando los principales cambios de la nueva versión.
- Norma ISO 22000:2005 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria (ISO 22000) y el documento complementario PAS 220

### 2. Módulo 2: Auditorías de la calidad y seguridad alimentaria

Norma ISO 19011:2011 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión de la calidad y/o ambiental.

Durante todos los módulos, la explicación teórica por parte del formador se complementará con ejercicios prácticos acordes con el contenido del módulo en los que los asistentes resolverán casos de aplicación en el sector alimentario.



## PROFESORADO

### Carlos de Pablos

Responsable del Dpto. de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria de **SILLIKER**

### Josep Mestres

Director General de **SILLIKER**

## INTRODUCCIÓN

Las auditorías internas son una de las herramientas más potentes para conseguir la mejora continua en las organizaciones.

Para garantizar su eficacia, éstas deben ser llevadas a cabo por personal formado y conocedor de:

- El Sistema de Gestión de la organización
- Las Normas en las cuáles éste se fundamenta
- Las técnicas de planificación, organización y ejecución de una auditoría

La Norma ISO 9001 es el modelo más utilizado en el diseño de los Sistemas de Gestión en el sector alimentario. Sin embargo, en los últimos años se han publicado diferentes normas específicas del sector (IFS, BRC, ISO 22000), que se utilizan como documento de referencia para las auditorías que se realizan en la relación cliente-proveedor.

## OBJETIVOS

Capacitar al personal que participará en el diseño o en la realización de la auditoría interna de su sistema de gestión, facilitándole:

- El contenido de las diferentes Normas utilizadas como modelo en los Sistemas de Gestión de calidad y seguridad alimentaria: ISO, IFS, BRC e ISO 22000
- El conocimiento de las técnicas de planificación, organización y ejecución de una auditoría de acuerdo con la Norma ISO 19011

## CELEBRACIÓN

21 y 22 de noviembre de 2012, de 9:30 a 18:30 h  
(14 horas lectivas)

**21 Noviembre. Módulo I. Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria** (7 horas lectivas)

**22 Noviembre. Módulo 2: Auditorías de la calidad y seguridad alimentaria** (7 horas lectivas)

### Laboratorio microbiología y recepción de muestras de SILLIKER Ibérica:

c/. Transversal 6, nº19 Mercabarna  
08040 Barcelona

### B Autobuses

PR04, 21, 109 y 110



## INSCRIPCIONES

1 Módulo: 369 €/asistente + 18% IVA; 2 Módulos: 627 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos).

Grupos de 3 ó más asistentes 30% dto. El curso se ajusta a los requisitos exigidos por la Fundación Tripartita para la bonificación de los gastos de formación. (<http://www.fundaciontripartita.org>).

Rellenen la tarjeta de inscripción adjunta, una por cada asistente, y remítanla/s por fax al número 93 263 26 46, adjuntando el resguardo de transferencia bancaria (**Nº cuenta de Catalunya Caixa: 2013 0755 60 02000-40336**).

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar el medio de pago habitual. SILLIKER Ibérica se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes.

**Plazo de finalización de la inscripción: 12 de noviembre de 2012**  
**Plazas limitadas**