



## Curso especialización: "FSSC22000: buscando el reconocimiento GFSI. Pasos para la implantación"

### Presentación

Los requisitos de homologación y evaluación de los proveedores en el sector alimentario son cada vez más exigentes. Algunos protocolos del sector como, por ejemplo, la *Global Standard for Food Safety* (BRC), incluye como criterio obligatorio para la homologación de los proveedores considerados de riesgo la certificación de acuerdo a una norma reconocida por la *Global Food Safety Initiative* (GFSI).

### 1. Objetivos del curso

Este curso está destinado a empresas que están valorando dar el paso de la ISO 22000 a la certificación FSSC22000 para dar respuesta a las exigencias del mercado y/o empresas del sector alimentario que quieren obtener una certificación reconocida a nivel internacional.

Durante el desarrollo del curso se revisarán los requisitos de la norma, prestando una atención especial al capítulo de prerrequisitos desarrollados en la ISO/TS 22002:2009-1, así como los requisitos adicionales establecidos en la FSSC22000. El enfoque incluirá casos prácticos para tratar algunos de los apartados más destacados en la nueva versión de la FSSC22000 (v4.1): **Food Fraud & Food Defense**.

### 2. PROGRAMA

1. Introducción.
2. Requisitos FSSC22000 v4.1:
  - a. ISO 22000:2005.
  - b. ISO/TS 22002:2009-1.



- c. Requisitos adicionales FSSC22000.
3. Casos prácticos.
  - a. Food Fraud (metodología para implantar un sistema de prevención del fraude alimentario).
  - b. Food Defense.
  - c. Otros.
4. Plan de trabajo para conseguir la certificación FSSC22000 v4.1.
5. Resolución de dudas.
6. Conclusiones.

# premiumlearn

**DURACIÓN:** 12 horas lectivas

**PROFESOR:**

Jordi Caballé (Rble. Consultoría – **Premiumlab**)

**FORMAS DE EVALUACIÓN:**

Asistencia presencial y participación en los ejercicios y casos prácticos propuestos



## Horario:

Fechas: **25 y 26 de octubre de 2018**

Jueves 25/10/2018: de 9:30h a 13:30h y de 15:00h a 18:00h

Viernes, 26/10/2018: de 9:30h a 14:30h

Lugar: PREMIUMLAB - Santa Creu de Calafell, 49b - 08830 - Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

Precio inscripción: 285 €

Número de inscripciones: mínimo 10 alumnos, máximo 20

Fecha límite de inscripción: 18 de octubre de 2018

Se dará diploma de realización del curso

## INFORMACIÓN Y COORDINACIÓN TÉCNICA

**Judith Crespiera Portabella**

Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA)

Tel. 93 739 86 54

Fax.93 739 82 25

e-mail: [info@cresca.upc.edu](mailto:info@cresca.upc.edu)

<http://www.cresca.upc.edu>

COLABORA

**premiumlab**

ANALYTICAL AND QUALITY SERVICES