

CURSO AUDITORÍAS Y CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.- OBJETIVOS DEL CURSO

Capacitar a los alumnos para profundizar en los procedimientos y sistemas de auditorías de Sistemas de Calidad utilizando ejemplos prácticos según referenciales BRCGS, IFS, Norma ISO 9000 así como procesos de certificación.



2.- PERFIL DEL ALUMNO

Empleados en el sector y personal que desea incorporarse a este área laboral. Estudiantes en último año de grado y licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Biología, Químicas, técnicos de laboratorio. Trabajadores relacionados con la Calidad en industrias.

3.- MODALIDADES

| MODALIDAD | Nº DE HORAS | PRECIO |
|-----------|-------------|--------|
| On-Line | 30 horas | 225 € |

4.- METODOLOGÍA

Al ser un curso modalidad On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Al ser un curso modalidad a On-Line, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Para realizar la matrícula en el curso el alumno recibirá una ficha de inscripción junto con el número de cuenta.

Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe acceso al aula de formación.

Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así como número de teléfono y e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad.

Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentará el test de evaluación o Actividad que corresponda.

El curso de **“AUDITORÍAS Y CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA”** es un curso de **30** horas de duración total impartida en la modalidad On-Line.

El curso consta de los siguientes contenidos:

1. **AUDITORIAS DEL SISTEMA DE CALIDAD.**
2. **AUDITORIAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.**
3. **EJEMPLO PRÁCTICO DE AUDITORÍA. NORMA UNE-EN-ISO 9001.**
4. **EJEMPLO PRÁCTICO DE AUDITORÍA. REFERENCIAL BRCGS FOOD (V.9).**
5. **EJEMPLO PRÁCTICO DE AUDITORÍA. REFERENCIAL IFS (V.8).**
6. **CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD.**
7. **CERTIFICACIÓN PARA LA EXPORTACIÓN.**
8. **NORMA UNE EN ISO/IEC 17065. ENTIDADES CERTIFICADORAS DE PRODUCTO.**
9. **NORMA UNE EN ISO 17020. ENTIDADES DE INSPECCIÓN.**

5.- CERTIFICADO / TÍTULO

Se extenderá a las personas que superen las pruebas un Certificado de aprovechamiento del curso de **“APLICACIONES EN SECTORES”** por un total de 30 horas lectivas en modalidad online.

6.- BONIFICACIONES EN LA FORMACIÓN:

Somos Centro Organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante la Fundae

Para trabajadores en activo:

Bonificable para trabajadores en activo a través del Crédito de Formación anual para empresas, por Fundae.

Imprescindible ser trabajador por cuenta ajena, en activo durante todo el curso. No aplicable a trabajadores autónomos.

| FICHA DE SOLICITUD DE CURSO | | | | |
|--|---|--|------------|---|
| CURSO | AUDITORÍAS Y CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA | MODALIDAD | ON-LINE | X |
| | | | PRESENCIAL | |
| DATOS DEL PARTICIPANTE | | | | |
| NOMBRE | | | | |
| 1 ^{ER} APELLIDO | | | | |
| 2 ^O APELLIDO | | | | |
| Fecha Nacimiento | | N.I.F | | |
| DIRECCIÓN | | | | |
| LOCALIDAD | | C.P. | | |
| PROVINCIA | | | | |
| TELEFONO | | MÓVIL | | |
| E-MAIL | | | | |
| DIRECCIÓN DE ENVÍO DEL MATERIAL DEL CURSO (No cumplimentar si es la misma arriba indicada) | | | | |
| DIRECCIÓN | | | | |
| LOCALIDAD | | C.P. | | |
| PROVINCIA | | | | |
| TELEFONO | | MÓVIL | | |
| E-MAIL | | | | |
| DATOS PARA LA FACTURACIÓN | | | | |
| Razón Social | | NIF/CIF | | |
| DIRECCIÓN | | | | |
| LOCALIDAD | | C.P. | | |
| PROVINCIA | | | | |
| Nivel de Estudios | Área Funcional | Categoría Profesional | | |
| Sin Estudios | Administración | Directivo | | |
| Estudios primarios, EGB o eq | Comercial | Mando Intermedio | | |
| FP I II, ETP, BUP, Bachiller Sup, | Dirección | Técnico | | |
| Arquitecto Tec o Ing Téc | Mantenimiento | Trabajador Baja Cualificación | | |
| Arquitecto, Ingeniero, Licenc, sup | Producción | Trabajador Cualificado | | |
| Otros | Otros | Otros | | |
| Por favor, indíquenos como nos ha conocido: | | | | |
| <input type="checkbox"/> Publicidad – Dossier publicitario <input type="checkbox"/> Publicidad – Correo electrónico <input type="checkbox"/> Página web <input type="checkbox"/> Buscador de cursos | | <input type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Empresa <input type="checkbox"/> Amigos <input type="checkbox"/> Otros _____ | | |
| FIRMA | | FECHA | | |