

PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

OBJETIVOS

Identificar los requisitos de seguridad alimentaria, y obtener las marcas de calidad que se derivan de la implantación y certificación en las normas IFS Y BRC

CONTENIDOS

UNIDAD 1. EL PROTOCOLO INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Origen y Evolución del protocolo IFS.

Descripción, objetivos, conceptos generales y estructura del protocolo IFS.

Requisitos del protocolo IFS

Responsabilidades de la dirección: política, principios, estructura, orientación al cliente, revisión por la dirección.

Sistema de Gestión de Calidad: APPCC, documentación y registros.

Gestión de los recursos: RR.HH., higiene, ropa, enfermedades, formación, instalaciones.

Proceso de producción: revisión del contrato, especificaciones del producto, desarrollo del producto, compras, envasado, entorno e infraestructuras, limpieza, eliminación de residuos, riesgos, control de plagas, recepción y almacenamiento, transporte, mantenimiento, equipos, validación del proceso, trazabilidad, GMO y alérgenos.

Medición, análisis y mejora: auditoría interna, inspecciones, control del proceso, calibración verificación de la cantidad, análisis del producto, cuarentena, gestión de reclamaciones de clientes y autoridades, incidentes, retiradas y recuperación de productos, gestión del producto no conforme, acciones correctivas.

Aspectos importantes del protocolo: desviaciones, criterios KO, no conformidades mayores, sistema de puntuación.

Principales cambios entre las versiones del Protocolo IFS Food.

La auditoría de certificación de conformidad con el protocolo IFS.

Evaluación conjunta del protocolo IFS y otras normas o sistemas de gestión.

UNIDAD 2. EL PROTOCOLO BRC FOOD

Introducción.

Introducción.

El Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

Requisitos.

Compromiso del Equipo Directivo.

Plan de Seguridad Alimentaria: APPCC.

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria.

Normas Relativas a las Instalaciones.
Control del Producto.
Control de Procesos.
Personal.
Protocolo de Auditoría.
Requisitos Generales de Auditoría.
Gestión y Dirección del Esquema
Requisitos de los Organismos de Certificación
Dirección técnica de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria.
Logrando consistencia-cumplimiento.

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.