



Protocolos IFS y BRC en seguridad alimentaria

Formación online • 50 horas de duración

x x x x x x x x x x
x x x x x x x x x x
x x x x x x x x x x

femxa

CARACTERÍSTICAS

X X X X X X X X X X X X



Objetivos principales del curso

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.



Modalidad
**100%
online**



Diploma de
Aprovechamiento

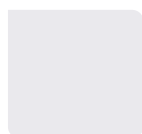


**Apoyo y
asesoramiento
continuo**

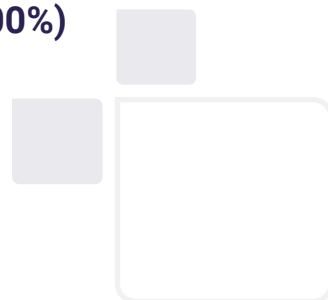
X X X X X X X X X X X X X X

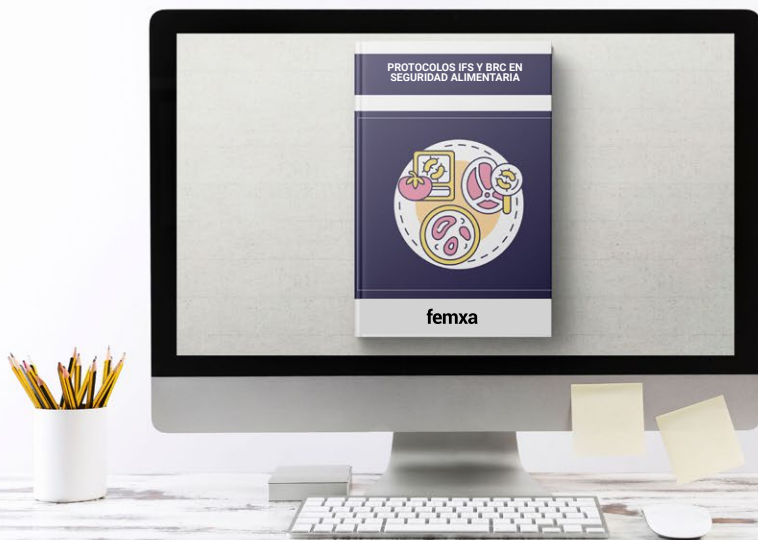
X X X X X X X X X X X X X X

X X X X X X X X X X



**Formación online
(bonificable hasta el 100%)**





TEMARIO

x x x x x

¿Qué **aprenderás**
con nosotros?

1

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

- 1.1. Origen y Evolución del protocolo IFS.
- 1.2. Descripción, objetivos, conceptos generales y estructura del protocolo IFS.
- 1.3. Requisitos del protocolo IFS
 - 1.3.1. Responsabilidades de la dirección: política, principios, estructura, orientación al cliente, revisión por la dirección.
 - 1.3.2. Sistema de Gestión de Calidad: APPCC, documentación y registros.
 - 1.3.3. Gestión de los recursos: RR.HH., higiene, ropa, enfermedades, formación, instalaciones.
 - 1.3.4. 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.
 - 1.3.5. 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.
- 1.4. Aspectos importantes del protocolo: desviaciones, criterios KO, no conformidades mayores, sistema de puntuación.
- 1.5. Principales cambios entre las versiones del Protocolo IFS Food.
- 1.6. La auditoría de certificación de conformidad con el protocolo IFS.
- 1.7. Evaluación conjunta del protocolo IFS y otras normas o sistemas de gestión.

2

EL PROTOCOLO BRC FOOD

2.1. Introducción.

2.1.1. Introducción.

2.1.2. El Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

2.2. Requisitos.

2.2.1. Compromiso del Equipo Directivo.

2.2.2. Plan de Seguridad Alimentaria: APPCC.

2.2.3. Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria.

2.2.4. Normas Relativas a las Instalaciones.

2.2.5. Control del Producto.

2.2.6. Control de Procesos.

2.2.7. Personal.

2.3. Protocolo de Auditoría.

2.3.1. Requisitos Generales de Auditoría.

2.4. Gestión y Dirección del Esquema

2.4.1. Requisitos de los Organismos de Certificación

2.4.2. Dirección técnica de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria.

2.4.3. Logrando consistencia-cumplimiento.





100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un nivel alto de interactividad que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

Una vez confirmado el pago, formalizaremos tu matrícula en el curso y, el día del inicio (miércoles o viernes), recibirás un correo electrónico con tus claves de acceso al **Campus Virtual**.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con tus responsabilidades personales y laborales. ¡Tú organizas tu tiempo!

¿Qué te vas a encontrar?

Una vez dentro del Campus, podrás descargar y estudiar el material didáctico, ver videotutoriales explicativos, participar en foros de debate, plantear tus dudas a tu tutor personal, leer documentación complementaria, realizar las actividades o interactuar con otros alumnos.



Fácil de utilizar: no se necesitan conocimientos específicos de informática para realizar el curso. Nuestra plataforma online te guiará paso a paso en todo el proceso de formación.



Tutor personal: resuelve todas tus dudas en directo en horario de tutorías o consulta con tu tutor personal a través de email.



Desde cualquier dispositivo: sin desplazamientos. Estés donde estés, con tus claves de acceso podrás hacer el curso desde cualquier ordenador.



Vídeos y herramientas multimedia: foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.



Disponible las 24 horas: se puede acceder al curso en cualquier momento del día.



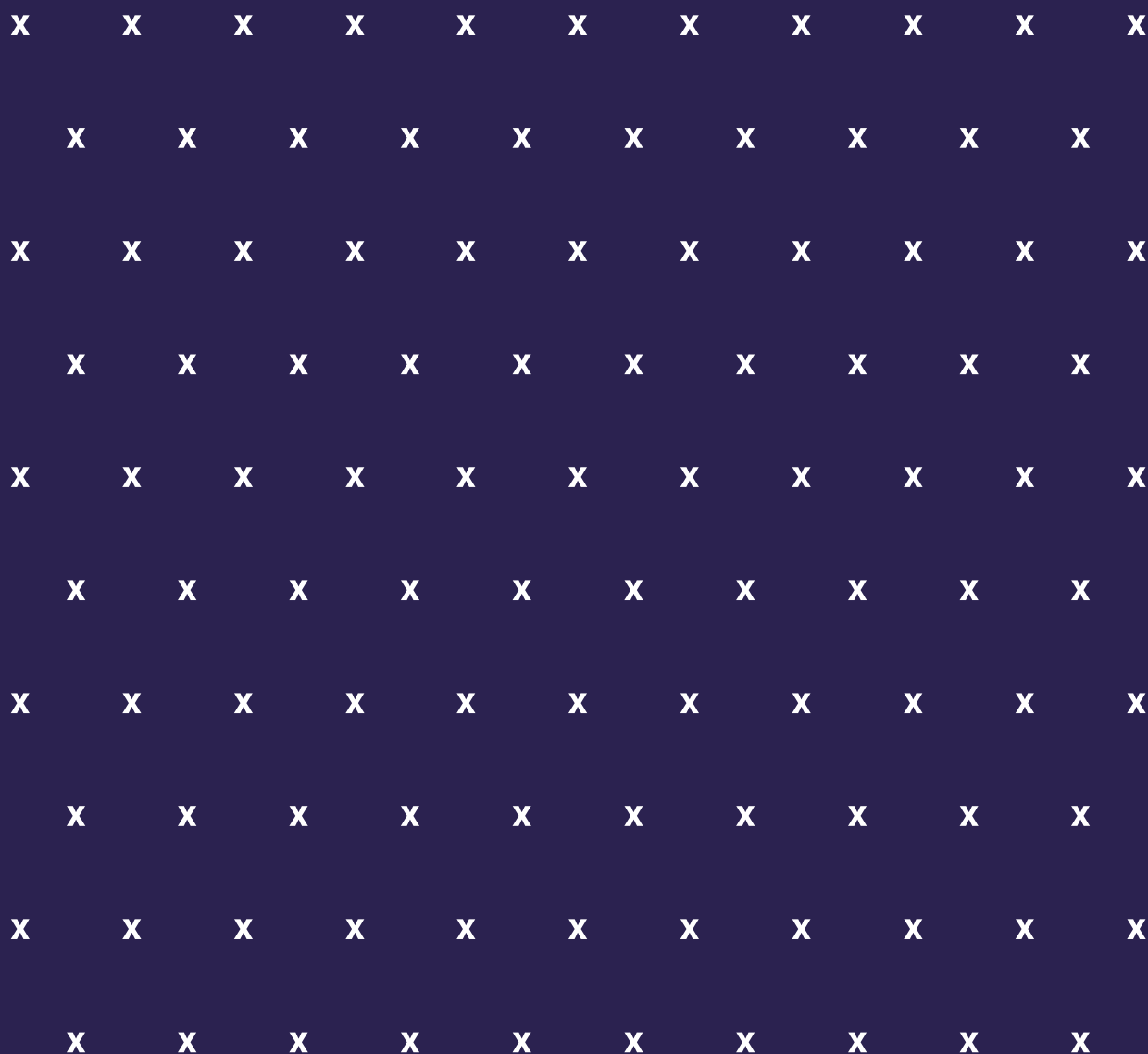
Contenido descargable: el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



Soporte técnico: Contarás con el apoyo de un equipo de soporte informático para cualquier necesidad que te pueda surgir.



Tutorías telefónicas: podrás contactar con tu tutor telefónicamente.



femxa

