AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

PRESENCIAL

CALIDAD

Seguridad Alimentaria (requisitos de los esquemas BRC, IFS)

GS/AL/0463

FINALIDAD DEL CURSO

La responsabilidad legal respecto a los productos comercializados con marcas del distribuidor, la mayor exigencia de las autoridades responsables de la seguridad de los consumidores y la competitividad del mercado agroalimentario, impulsan **la implantación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria cada vez más exigentes**.

Conocer la importancia de gestionar los principios de Seguridad Alimentaria, además de cómo exigencia legal como valor añadido es imperativo para la competitividad de las empresas agroalimentarias. Por ello los **referenciales IFS y BRC** se convierten en herramientas imprescindibles para asegurar que los productos alimentarios son inocuos a lo largo de toda la cadena de valor.

Durante la formación se profundizará en el estudio de los **requisitos de estos dos esquemas para su aplicación práctica**, permitiendo al alumno tener los conocimientos necesarios, para realizar la implantación de las normas en cualquier empresa del sector agroalimentario.

OBJETIVOS

El objetivo es aportar a los profesionales del sector recursos suficientes para llevar a cabo las actividades relacionadas con los sistemas de seguridad alimentaria, basados en los protocolos exigidos por los principales distribuidores mundiales: IFS y BRC.

En concreto conocerán:

- La sistemática para evaluar la eficacia de sus sistemas de APPCC.
- La importancia de disponer de una adecuada documentación, que soporte los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.
- Los requisitos específicos y criterios técnicos de aplicación, de las normas de gestión de la seguridad alimentaria: BRC e IFS.
- Similitudes y diferencias entre los esquemas.
- Cómo establecer un programa de evaluación y mejora continua del sistema en la organización.
- La aplicación práctica de implantación de estos protocolos, que aseguren la inocuidad de los alimentos, a través de ejercicios prácticos.

DIRIGIDO A:

- Personal técnico de la industria alimentaria que desee formarse en los protocolos demandados en este tipo de sector para acceder a mercados más selectivos (cadenas de distribución y exportación)

DIRECCIÓN DEL CURSO

Mª Pilar Bordetas Salvador. Licenciada en Bioquímica y especializada en Tecnología de Alimentos.

Directora General de AudyCap 3 Servicios, S.L.

+ info o inscripción online en www.aec.es

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

Para cualquier duda o consulta llamar al **912 108 120 / 21**

Además, consulta en nuestra web otros programas formativos: **www.aec.es**

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD

PRESENCIAL

CALIDAD

Seguridad Alimentaria (requisitos de los esquemas BRC, IFS)

PROGRAMA

Para cada una de las normas (BRC e IFS) se revisarán los requisitos relativos a:

1. **Compromiso y responsabilidades de la Dirección y mejora continua**
   - Compromiso, revisión de documentos, comunicación.
2. **Plan de seguridad alimentaria APPCC**
   - APPCC y programa de prerrequisitos. Control de PCC's.
3. **Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria**
   - Manual del sistema de calidad y procedimientos.
   - Gestión de documentos y registros.
4. **Normas relativas a las instalaciones**
   - Localización y entorno de la fábrica.
   - Flujos de producción.
   - Diseño de las instalaciones.
   - Limpieza y desinfección, residuos, control de plagas.
   - Mantenimiento.
   - Equipos y validación de procesos.
   - Equipos para la inspección, medición y ensayo.
5. **Planificación y elaboración del producto y control de procesos**
   - Especificaciones, diseño y desarrollo del producto.
   - Compras y proceso. Producto final.
   - Expedición, transporte y rotación de existencias.
   - Requisitos específicos.
   - Trazabilidad.
6. **Gestión de los recursos humanos**
   - Formación y recursos para el personal.
7. **Medición análisis y mejora de los sistemas de gestión de los alimentos**
   - Auditoría interna, control de procesos.
   - Liberación de producto, análisis del producto y retirada de productos.
   - Gestión de reclamaciones.
   - Control de producto no conforme.
   - Acciones correctivas y preventivas.

Este programa de formación se puede realizar a medida para su empresa.

Si está interesado, puede enviarnos sus datos a: for@aec.es y le informaremos sin compromiso

La AEC realiza gratuitamente las gestiones para la **bonificación de este curso a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.**

AEC
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD