

Seguridad Alimentaria - Requisitos de los esquemas BRC e IFS | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

FINALIDAD

CONOCE LOS REQUISITOS DE LOS DOS ESTÁNDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA MÁS DIFUNDIDOS A NIVEL INTERNACIONAL

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 como 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

OBJETIVOS DEL CURSO

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).

METODOLOGÍA Y PROFESORADO

METODOLOGÍA

La **Formación en Directo AEC** es una nueva metodología basada en las clases presenciales pero trasladadas al entorno virtual. **La tecnología permite “ofrecer y recibir clase”** te encuentres donde te encuentres... sin necesidad de desplazarte, facilitando la interacción y la sensación de inmediatez y cercanía.

Una formación que integra a la perfección las clases en directo de los expertos, con la práctica y la permanente colaboración entre los participantes:

- > **Clases en directo**, prácticas e interactivas, impartidas por nuestros expertos en la materia.
- > **El profesor** combina la exposición del contenido con ejercicios y/o dinámicas de grupo, sobre casos reales, potenciando la práctica.
- > La clase está diseñada para **favorecer la interactividad entre el profesor y alumnos** favoreciendo la resolución de dudas y el intercambio de experiencias entre profesionales.



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

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es

Seguridad Alimentaria - Requisitos de los esquemas BRC e IFS | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

Las clases en directo están integradas con nuestro **Aula Virtual** donde, adicionalmente, estarán disponibles los **materiales didácticos** en formato fácil de interiorizar y descargables; y **otros ejercicios y evaluaciones** necesarios para afianzar los conocimientos.

Tras la finalización, los alumnos recibirán el **certificado de aprovechamiento del curso** en formato digital.

Este Programa también está disponible en **modalidad In Company**, formación a medida para tu empresa.

PROFESORES

> **José Luis Delgado Peirotén.** Director de proyectos en ACE-IGS Implantación y Gestión de Sistemas.

PROGRAMA

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

Compromiso y responsabilidades de la Dirección y mejora continua

> Compromiso, revisión de documentos, comunicación.

Plan de seguridad alimentaria APPCC

> APPCC y programa de prerrequisitos. Control de PCC's.

Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria

> Manual del sistema de calidad y procedimientos.

> Gestión de documentos y registros.

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.

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.

Gestión de los recursos humanos

> Formación y recursos para el personal.

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.



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

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es



Seguridad Alimentaria - Requisitos de los esquemas BRC e IFS | En DIRECTO

Tus clases presenciales ahora En DIRECTO, sin necesidad de desplazarte * -20% socios y -25% desempleados y autónomos con baja actividad. * -25% descuento en 2ª y 3ª inscripción de empresa.

Ejercicios prácticos y entregables

- > Taller práctico para la creación e implantación de un Plan de Cultura de Inocuidad Alimentaria.
- > Entrega de una herramienta para la gestión del Plan de Cultura de Inocuidad Alimentaria.
- > Herramientas para el diseño de un Plan de Food Defense y Food Fraud.



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

Además, puedes consultar en nuestra web
otros programas formativos www.aec.es