

Seguridad alimentaria - requisitos de los esquemas BRC, IFS

Conoce los requisitos de los distintos estándares de Seguridad Alimentaria

FINALIDAD

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

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

El programa está impartido por una selección de los más destacados profesionales de la materia, 100% activos en la disciplina que imparten, garantizando que el programa responda y se adecúe a la realidad de la actividad y de las empresas y organizaciones actuales.

El enfoque didáctico combina la asimilación del marco conceptual de la disciplina, su aplicabilidad en casos de éxito y talleres participativos individuales y grupales, haciendo del programa una experiencia dinámica, práctica y rica en experiencias.

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

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 APPC

- > 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



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, IFS

Conoce los requisitos de los distintos estándares de Seguridad Alimentaria

- > 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