

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:
PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Objetivo General: 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

Familia profesional: Industrias alimentarias

Área profesional: Alimentos diversos

Denominación: Protocolos IFS y BRC en seguridad alimentaria

Código: INAD041PO

Duración: 50 horas (teleformación)

Contenidos formativos:

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.

2.3.1.1. Autoevaluación del cumplimiento de la Norma.

2.3.1.2. Selección de la opción de auditoría.

2.3.1.3. Selección del Organismo de Certificación.

2.3.1.4. Acuerdos contractuales entre la empresa y el organismo de certificación.

2.3.1.5. Alcance de la auditoría.

2.3.1.6. Planificación de auditorías. La auditoría in situ.

2.3.1.7. No conformidades y acciones correctivas.

2.3.1.8. Grado de la auditoría. Informe de auditoría.

2.3.1.9. Certificación.

2.3.1.10. Logotipos y placas de BRC.

2.3.1.11. Directorio de Normas Mundiales de BRC.

2.3.1.12. Seguimiento de empresas certificadas.

2.3.1.13. Frecuencia de las auditorías para el mantenimiento de la certificación.

2.3.1.14. Comunicación con los Organismos de Certificación.

2.3.1.15. Apelaciones.

2.3.1.16. Protocolo de Auditoría para Programas específicos.

2.3.1.17. Auditoría anunciada. Opción 1: Auditoría no anunciada completa. Opción 2: Auditoría no anunciada realizada en dos partes.

2.3.1.18. Detalles del Programa de Iniciación.

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.