
Curso: Técnico Superior en Calidad Alimentaria - Obra completa - 3 volúmenes

Horas:

Objetivos:

Conocer las Normas de Calidad Alimentaria BRC, IFS e ISO 22000:2005 y la importancia que tienen en el sector agroalimentario y a qué empresas se aplican. Saber cuáles son las estructuras de las Normas de Seguridad Alimentaria BRC, IFS e ISO 22000:2005 como los requisitos necesarios para certificarse en dichas normas. Conocer qué es un sistema de autocontrol, un sistema APPCC y los Planes Generales de Higiene. Saber qué recursos humanos y estructurales son los adecuados para evitar la exposición de los alimentos a una posible contaminación según establecen estas Normas de Calidad Alimentaria. Aprender a llevar a la práctica, medidas de control del producto, de los procesos y del personal adecuadas al Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad alimentaria. Conocer las diferencias existentes entre dichas normas.

Dirigido a:

Profesionales, técnicos, mandos y directivos que requieran conocer, gestionar o implantar las Normas BRC, IFS e ISO 22000: 2005 para la Gestión de la Seguridad Alimentaria. Técnicos en calidad alimentaria, responsables de calidad alimentaria en las empresas. Personas que quieran ampliar su formación en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.

Capacita para:

Para conocer el concepto y la estructura de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC y a qué empresas se aplica. Para comprender la importancia de integrar el sistema APPCC y la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC para mejorar la seguridad de los productos alimenticios. Para interpretar, aplicar e implantar la norma ISO 22000: 2005 y la Norma IFS.

Otros datos:

Tiene un CD en el que se incluye normativa, documentación y páginas Web de enlaces complementarios.

Presenta ejercicios de autoevaluación que refuerzan los contenidos vistos a lo largo del curso. Muestra imágenes ilustrativas que ayudan a comprender el contenido formativo.

Contenido Formativo:

FICHA TÉCNICA

1. NORMA BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (BRITISH RETAIL CONSORTIUM) V.6

2. Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria

2.1. La legislación en seguridad alimentaria

3. Qué es la norma BRC

3.1. La norma BRC

3.2. Beneficios

3.3. Aspectos clave de la BRC

4. Origen y evolución de la norma BRC. Campo de aplicación

4.1. Origen

4.2. ¿Por qué surge?

4.3. Alcance de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

5. Actualización de la Norma BRC: Versión 6

5.1. Norma BRC-Versión 5 vs. Norma BRC-Versión 6

5.2. Principales cambios en los requisitos en la versión 6

6. Estructura de la norma BRC: requisitos

6.1. Secciones

7. El compromiso del equipo directivo y mejora continua

7.1. El equipo directivo

7.2. Requisitos

8. El plan de seguridad alimentaria - APPCC

8.1. El codex alimentarius

9. El sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

9.1. Manual de calidad y seguridad alimentaria

9.2. Control de la documentación

9.3. Cumplimentación y mantenimiento de registros

9.4. Auditoría interna

9.5. Aprobación y seguimiento de la actuación de los proveedores y materias primas

9.6. Especificaciones

9.7. Acciones correctivas

9.8. Control de producto no conforme

9.9. Trazabilidad

9.10. Gestión de reclamaciones

9.11. Gestión de incidentes, retirada de productos recuperación de productos

10. Normas relativas a las instalaciones

10.1. Normas relativas al exterior de las instalaciones

10.2. Seguridad

FICHA TÉCNICA

- 10.3. Diseño de las instalaciones, flujo de productos y segregación
- 10.4. Estructura de la fábrica
- 10.5. Servicios
- 10.6. Equipos
- 10.7. Mantenimiento
- 10.8. Instalaciones para el personal
- 10.9. Control de la contaminación física y química de los productos. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
- 10.10. Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños
- 10.11. Limpieza e higiene
- 10.12. Residuos y eliminación de residuos
- 10.13. Control de plagas
- 10.14. Instalaciones de almacenamiento
- 10.15. Expedición y transporte

11. Control de producto

- 11.1. Diseño y desarrollo del producto
- 11.2. Gestión de alérgenos
- 11.3. Procedencia, status asegurado y declaraciones de identidad reservada
- 11.4. Envasado del producto
- 11.5. Inspección y análisis del producto
- 11.6. Liberación del producto

12. Control de procesos

- 12.1. Control de las operaciones
- 12.2. Cantidad - control de peso, volumen y número de unidades
- 12.3. Calibración y control de los dispositivos de medición y vigilancia

13. Personal

- 13.1. Formación. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
- 13.2. Higiene del personal. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
- 13.3. Revisiones médicas
- 13.4. Ropa de protección. Empleados o personas que visiten las zonas de producción

14. Cómo obtener la certificación en la norma BRC

- 14.1. Proceso de obtención de certificación
- 14.2. Autoevaluación del cumplimiento de la Norma
- 14.3. Selección de la opción de auditoría
- 14.4. Selección del organismo de certificación
- 14.5. Disposiciones contractuales entre la empresa y el organismo de certificación
- 14.6. Alcance de auditoría
- 14.7. Planificación de auditorías
- 14.8. La auditoría in situ

FICHA TÉCNICA

- 14.9. No conformidades y acciones correctivas
- 14.10. Clasificación de la auditoría
- 14.11. Preparación de informes de auditoría
- 14.12. La certificación
- 14.13. Apelaciones
- 14.14. Frecuencia de las auditorías para el mantenimiento de la certificación
- 14.15. Comunicación con los organismos de certificación

15. El directorio de normas mundiales de BRC

- 15.1. www.brcdirectory.com

16. Protocolo de auditoría

- 16.1. Introducción
- 16.2. Programa de auditoría anunciada
- 16.3. Programa de auditoría no anunciada
- 16.4. Programa de iniciación

17. NORMA IFS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (INTERNATIONAL FOOD STANDAR) V.6

18. Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria

- 18.1. Normativa

19. ¿Qué es la Norma IFS?

- 19.1. Norma IFS Food

20. Fundamentos básicos del APPCC y su relación con IFS

- 20.1. Legislación, normas y protocolos
- 20.2. Definición del sistema APPCC
- 20.3. Principios del sistema APPCC
- 20.4. Descripción de los principios APPCC
- 20.5. Principios de aplicación del sistema APPCC
- 20.6. Responsabilidades para la aplicación de APPCC
- 20.7. Aplicación de APPCC

21. Origen, evolución y estructura del protocolo IFS. Campo de aplicación

- 21.1. La historia del International Food Standard
- 21.2. Estructura de la Norma V 6
- 21.3. Determinación del alcance entre IFS Food e IFS Logística
- 21.4. Compañías a las que no se aplica IFS Food ni IFS Logística

22. Actualización de la Norma IFS: Versión 6

- 22.1. Norma IFS-Versión 5 Vs. Norma IFS-Versión 6
- 22.2. Principales modificaciones de la Norma IFS-V 6

23. Estructura de la Norma IFS: requerimientos de la gestión del sistema de calidad

FICHA TÉCNICA

23.1. Requisitos que establece la Norma IFS-V 6

24. Certificación: ventajas y beneficios

- 24.1. Etapas o procesos para obtener la certificación
- 24.2. El proceso de certificación
- 24.3. Concesión del certificado

25. Logotipo IFS

- 25.1. Cláusulas y condiciones para el uso del logotipo IFS Food y comunicación sobre la certificación IFS Food Aplicación
- 25.2. Forma, diseño y color del logotipo IFS Food
- 25.3. Restricción de los comentarios y explicaciones
- 25.4. Uso del logotipo IFS Food en material promocional
- 25.5. Restricciones adicionales en el uso del logotipo IFS Food
- 25.6. Comunicación relativa a la certificación IFS

26. "Integrity program" de IFS

- 26.1. "Integrity program"
- 26.2. Sanciones

27. Diferencias y similitudes entre la Norma IFS, BRC e ISO 22000

- 27.1. Breve repaso
- 27.2. Norma BRC
- 27.3. Norma ISO 22000
- 27.4. Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000)

28. Beneficios de implementar las normas BRC e IFS

- 28.1. Ventajas

29. CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO 22.000:2005

30. Breve introducción histórica

- 30.1. Introducción
- 30.2. Desarrollo de la Norma ISO 22000:2005

31. Definiciones y contenidos

- 31.1. Definición de ISO 22000:2005
- 31.2. Contenidos de la norma ISO 22000:2005
- 31.3. FAMILIA ISO 22000:2005

32. Recursos humanos

- 32.1. Capacitación
- 32.2. Enfermedades
- 32.3. Aseo personal
- 32.4. Comportamiento

FICHA TÉCNICA

- 32.5. Visitantes
- 32.6. Instrucción y supervisión

33. Recursos estructurales

- 33.1. Introducción
- 33.2. Abastecimiento de agua
- 33.3. Desagüe y eliminación de desechos
- 33.4. Limpieza
- 33.5. Servicios de higiene y aseos para el personal
- 33.6. Control de la temperatura
- 33.7. Calidad del aire y ventilación
- 33.8. Iluminación
- 33.9. Almacenamiento

34. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Documentación

- 34.1. Introducción
- 34.2. Servicios de certificación en el sector agroalimentario
- 34.3. ISO 22000:2005 - sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- 34.4. Responsabilidad de la dirección
- 34.5. Revisión por la dirección

35. PGH’s, prerrequisitos, APPCC, HACCP. Sistemas de autocontrol

- 35.1. Planificación y realización de productos inocuos

36. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión

- 36.1. Introducción
- 36.2. Validación de las combinaciones de medidas de control
- 36.3. Control del seguimiento y la medición
- 36.4. Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- 36.5. Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

37. Compatibilidad ISO 22000 - IFS - BRC - EFSIS

- 37.1. Introducción
- 37.2. Norma BRC (British Retail Consortium)
- 37.3. International Food Standard (IFS)
- 37.4. Norma EFSIS

38. Contenidos del CD:

- 38.1. Normativa y documentación referente a los contenidos del curso y páginas web de consulta.

FICHA TÉCNICA

