



FORMACIÓN

# Programa Superior en Protocolos de Seguridad Alimentaria: IFS, BRC y otros Estándares

**Modalidad:** eLearning || **Duración:** 6 meses || **Precio:** consultar web

## Titulación

A la finalización del Programa, una vez verificadas las calificaciones correspondientes, el alumno recibirá el título de **Programa Superior en Protocolos de Seguridad Alimentaria: IFS, BRC y otros Estándares** de Bureau Veritas Business School.

## Destinatarios

El Programa Superior en Protocolos de Seguridad Alimentaria: IFS, BRC y otros Estándares está dirigido a directivos, mandos intermedios, consultores, técnicos responsables y otros **profesionales del sector agroalimentario que deseen adquirir competencias sobre la implantación, gestión, control, certificación e integración de los estándares de Gestión de la Seguridad Alimentaria** más demandados, entre los que se incluyen: IFS Food, BRC Food y otros estándares aprobados por la GFSI.

El Programa Superior también está dirigido a aquellos **titulados universitarios que deseen ampliar su formación y adquirir los conocimientos necesarios para gestionar la Calidad y Seguridad Alimentaria** en empresas del sector bajo los estándares más reconocidos a nivel internacional.

## Salidas Profesionales

- Representante de la dirección en materia de inocuidad alimentaria según la normativa IFS y BRC.
- Responsable del departamento de calidad de una empresa alimentaria.
- Profesional vinculado a la gestión de Seguridad e Inocuidad en una industria alimentaria según las normas IFS y BRC.
- Auditor de Sistemas de Gestión de la Seguridad e Inocuidad Alimentaria según IFS y BRC.
- Consultor especializado en el desarrollo e implantación de sistemas de gestión de la Seguridad y la Inocuidad Alimentaria según IFS Food y BRC Food.



## Objetivos

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, los conocimientos, habilidades y actitudes, necesarias para el desarrollo, implantación y mantenimiento de un sistema de gestión de la Seguridad Alimentaria según los estándares IFS y BRC.

A la finalización de la Acción Formativa el alumno será capaz de:

- Conocer en profundidad los **requisitos y fundamentos de la gestión** basada en la Seguridad Alimentaria de los estándares **IFS Food y BRC Food** (en sus actuales versiones 6.1 y 7, respectivamente).
- Asociar el **sistema de trabajo HACCP** en un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria a través de los estándares IFS y BRC en sus últimas versiones.
- Reconocer las **características y los problemas más habituales** que se pueden hallar en la realización de **Auditorías IFS y BRC**.
- Profundizar en el **proceso de Certificación** de una compañía según los estándares **IFS y BRC**.
- Conocer los **requisitos a cumplir** tanto por las **entidades de certificación** como por los auditores que deseen realizar auditorías de certificación conforme a los estándares **IFS Food y BRC Food** en sus últimas versiones.
- Comprender los **beneficios de la integración** de Sistemas de Seguridad Alimentaria ISO 22000, IFS y BRC.
- Conocer el **estándar GLOBALGAP** para el ámbito de **Frutas y Hortalizas**, así como su proceso de Certificación.
- Conocer el origen y los **requisitos** de otros esquemas de certificación respaldados por GFSI como son **FSSC 22000, Dutch HACCP, Synergy 22000**, entre otros.
- Reconocer otros **tipos de certificación de producto**.

## Programa

### Asignatura 1: Proceso de Certificación según los Estándares IFS y BRC

- Distinción entre los Estándares IFS y BRC
- Elementos de un Sistema de Gestión Conforme IFS y BRC
- Proceso de Certificación de una Compañía conforme IFS y BRC
- Preparación de un Informe de Auditoría en una Certificación IFS
- Preparación de un Informe de Auditoría en una Certificación BRC
- Requisitos para los Auditores IFS y BRC

### Asignatura 2: Requisitos del Estándar IFS

- Análisis de la Responsabilidad de la Dirección según IFS
- Requisitos de un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria según IFS
- Interpretación de la Gestión de los Recursos según IFS
- Requisitos Relativos al Proceso Productivo Según IFS (I)
- Requisitos del proceso Productivo según IFS (II)
- Requisitos de Medición, Análisis, Mejora y Food Defense según IFS

### Asignatura 3: Requisitos del Estándar BRC

- Análisis del Compromiso de la Dirección y la Mejora Continua según BRC
- Plan de Seguridad Alimentaria - APPCC según BRC
- Identificación de los Elementos de un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria según BRC
- Interpretación de las Normas Relativas a las Instalaciones según BRC
- Examen del Control del Producto y del Proceso según BRC
- Interpretación de la Gestión del Personal según BRC



**FORMACIÓN**

#### **Asignatura 4: Integración de Sistemas de Gestión Alimentaria y Otros Estándares**

- Comprensión de los Beneficios de la Integración de Sistemas de Seguridad Alimentaria
- Análisis de las Relaciones Existentes entre ISO 22000, IFS y BRC
- Origen y la Estructura del Esquema FSSC 22000
- Evolución y el Proceso de Certificación de GLOBALGAP
- Análisis de Otros Estándares Reconocidos por GFSI
- Distintos Tipos de Certificación de Productos

### **Contacto**

**Telf.:** 900 92 12 92

**mail:** [formacion@bvbs.es](mailto:formacion@bvbs.es)