



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

INAD041PO PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso INAD041PO PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias. Con este CURSO INAD041PO PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector e 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.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROTOCOLO INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Origen y Evolución del protocolo IFS
2. Descripción, objetivos, conceptos generales y estructura del protocolo IFS
3. Requisitos del protocolo IFS
4. - Responsabilidades de la dirección: política, principios, estructura, orientación al cliente, revisión por la dirección
5. - Sistema de Gestión de Calidad: APPCC, documentación y registros

6. - Gestión de los recursos: RR. HH. , higiene, ropa, enfermedades, formación, instalaciones
7. - 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
8. - 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
9. Aspectos importantes del protocolo: desviaciones, criterios KO, no conformidades mayores, sistema de puntuación
10. Principales cambios entre las versiones del Protocolo IFS Food
11. La auditoría de certificación de conformidad con el protocolo IFS
12. Evaluación conjunta del protocolo IFS y otras normas o sistemas de gestión

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROTOCOLO BRC FOOD

1. Introducción
2. - Introducción
3. - El Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria
4. Requisitos
5. - Compromiso del Equipo Directivo
6. - Plan de Seguridad Alimentaria: APPCC
7. - Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria
8. - Normas Relativas a las Instalaciones
9. - Control del Producto
10. - Control de Procesos
11. - Personal
12. Protocolo de Auditoría
13. - Requisitos Generales de Auditoría
14. Gestión y Dirección del Esquema
15. - Requisitos de los Organismos de Certificación

16. - Dirección técnica de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria
17. - Logrando consistencia-cumplimiento



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es