

# C E R C I O N

## Los protocolos IFS y BRC en la seguridad alimentaria

### Duración:

25 Horas

### Modalidad:

Teleformación

### Objetivos:

#### GENERALES:

- Ser capaz de identificar los requisitos de seguridad alimentaria, y cómo obtener marcas de calidad que se derivan de la implantación y certificación en las normas IFS Y BRC.
- Conocer los estándares de calidad BRC e IFS, así como las similitudes, complejidades, complementariedad y ventajas de su implementación en la industria alimentaria, para poder introducirse en la adecuación de la empresa e intentar conseguir la certificación correspondiente.

#### ESPECÍFICOS:

##### A) OBJETIVOS ESPECÍFICOS CONCEPTUALES.

- Conocer los requisitos que se han de cumplir para poder acceder a la certificación en las normas IFS y en las normas BRC.
- Conocer los diferentes estándares de calidad derivados de las normas IFS Y BRC, así como las similitudes, complementariedad y ventajas de su implementación en la industria alimentaria.
- Comprender los criterios que deben aplicar los proveedores como garantía de la calidad de los alimentos que se comercializan con su marca y poder así optar a la certificación de las normas IFS y BRC.
- Identificar las exigencias para la certificación en ambas normas.
- Definir cuáles son las similitudes y diferencias de la norma IFS en comparación con la norma BRC.
- Revisar de manera general cuales son las nuevas obligaciones en legislación alimentaria en la UE.
- Definir cuáles son los requisitos que han de cumplir los proveedores de productos de marca blanca a los supermercados británicos (norma BRC, British Retail Consortium, VERSIÓN 7).
- Identificar cuáles requisitos que han de cumplir los proveedores de productos de marca blanca a los supermercados alemanes (norma IFS, International Food Estándar).
- Conocer las etapas para la certificación de la norma IFS.
- Diferenciar las fases del proceso para poder certificarse en la norma BRC.
- Conciliar la seguridad alimentaria y el control de calidad.
- Proporcionar a los consumidores una visión global de los puntos fuertes y las oportunidades de mejora de los proveedores.

##### B) OBJETIVOS ESPECÍFICOS PROCEDIMENTALES.

- Unificar criterios de seguridad alimentaria y procedimientos de vigilancia y control.
- Desarrollar sistemas de calidad y seguridad alimentaria, exigidos en Europa.
- Conseguir el máximo aseguramiento de la seguridad alimentaria en empresas proveedoras de alimentos
- Reducir costes y dar transparencia a toda la cadena de aprovisionamiento.
- Aplicar los requisitos que garantizan la inocuidad de los alimentos, creando un sistema de la evaluación consistente para todas las compañías distribuidoras de alimentos, con las formulaciones y procedimientos de la auditoría uniformes.
- Diseñar procedimientos de trabajo que den garantías de inocuidad con requerimientos de APPCC y Buenas Prácticas de Fabricación, control del producto en el proceso de manipulación y envasado, control de procesos, así como demostrar el cumplimiento de un programa de gestión de calidad.
- Regular los sistemas de gestión de calidad basados en las normas IFS y BRC, con el objetivo de lograr

# C E R C I O N

una máxima seguridad en la elaboración y manipulación de alimentos.

## C) OBJETIVOS ESPECÍFICOS ACTITUDINALES.

- Potenciar y mejorar la capacidad de los proveedores que fabrican productos alimentarios de suministrar productos seguros que cumplan las normativas y legislaciones aplicables.
- Fomentar la creación de soluciones prácticas para la mejora de la gestión de la calidad de la seguridad alimentaria, como parte de la mejora continua de su negocio.
- Incrementar la confianza de los clientes, consumidores, empresas de distribución y administración.
- Mejorar la imagen corporativa y de marca de la organización.
- Facilitar el acceso a nuevos mercados y nuevos clientes.

## Contenidos:

Unidad Didáctica 1: Protocolo IFS.

\* ¿Qué es el “Internacional Food Standard, IFS”?

- Origen.
- Descripción del protocolo.
- \* Estructura de la norma.
- Requisito 1: Responsabilidad de la dirección.
- Requisito 2: Sistema de Gestión de Calidad.
- Requisito 3: Gestión de los recursos.
- Requisito 4: Proceso productivo.
- Requisito 5: Mediciones, Análisis, Mejoras.

Unidad Didáctica 2: Protocolo BRC Food. VERSION 7

\* ¿Qué es el “British Retail Consortium, BRC Food”?

- Norma BRC.
- Secciones.
- Requisitos fundamentales considerados por el BRC.
- Acreditación EN 4511.
- \* Estructura de la norma.
- Punto 1 del protocolo: Sistema APPCC.
- Punto 2 del protocolo: Sistema de gestión de la calidad.
- Punto 3 del protocolo: Normas relativas a la fábrica.
- Punto 4 del protocolo: Control del producto.
- Punto 5 del protocolo: Control del proceso.
- Punto 6 del protocolo: Personal.

Unidad Didáctica 3: La certificación.

\* ¿Qué es la certificación?

- Ventajas de la certificación.
- \* Confianza del vendedor y del comprador.
- \* Proceso de auditoría.
- No conformidades.
- Nivel de certificación conseguido.
- \* Proceso de certificación.
- Proceso lógico de certificación.
- \* Entidades de certificación.

# C E R C I O N

## **Metodología teleformación:**

El curso se imparte bajo la modalidad de teleformación, cuya característica es que el proceso de aprendizaje se desarrolla a través de las tecnologías de la información y comunicación telemáticas, posibilitando la interactividad de alumnos, dinamizadores, tutores y recursos situados en distinto lugar.

### **Las principales características de esta modalidad son:**

- **Accesibilidad y flexibilidad:** la plataforma y sus recursos son accesibles las 24 horas del día los 7 días de la semana, desde cualquier lugar, lo que supone un acceso al curso con independencia de la localización.
- **Uso de las tecnologías de la información y comunicación telemática:** implica que el material didáctico, los recursos que facilitan el aprendizaje, el seguimiento del curso y su control y evaluación están en la plataforma de teleformación.
- **Interactividad:** se produce un intercambio de conocimientos y experiencias profesionales sobre la materia entre los alumnos y el teleformador, y entre los alumnos a través de las herramientas de comunicación presentes en la plataforma de teleformación.
- **Autoestudio:** el material didáctico disponible en la plataforma está estructurado en módulos y/o unidades didácticas para facilitar el aprendizaje, pudiendo comprobar en todo momento tu progreso a través de la realización de ejercicios, casos prácticos y pruebas de evaluación que te ayudan a valorar el aprendizaje conseguido.
- **Interacción teórica/práctica:** la metodología utilizada permite el aprendizaje teórico y aplicabilidad práctica de los contenidos.

### **Los aspectos básicos de la metodología de teleformación son los siguientes:**

El alumno recibe su alta en la plataforma de teleformación, con las fechas de inicio y fin y sus claves de acceso.

El centro de formación pone a tu disposición los siguientes recursos humanos:

- **Dinamizador:** que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumno, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma.
- **Formador/tutor:** experto en la materia a estudiar, encargado de orientar a los alumnos a lo largo del desarrollo del curso, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma.

Puedes ponerte en contacto con ellos a través del foro y por mensajería.

El material didáctico del curso se encuentra en la plataforma de teleformación.

En la plataforma se incluye una sección donde se pone a disposición del alumno la ficha del curso, guía didáctica, los datos de la acción formativa y del centro de formación, la planificación didáctica, calendario de tutorías, sistema de evaluación del aprendizaje, asistencia técnica, etc. Además cuenta con un calendario donde se indican las fechas de inicio de y fin de curso, las fechas orientativas para realizar las pruebas de evaluación y ejercicios, convocatorias de chats etc.

En la plataforma de teleformación, se ponen a disposición del alumno recursos como foros, chat, calendario de eventos, ejercicios, novedades, etc., herramientas que favorecerán tanto la interacción entre el tutor- alumno y alumno- tutor, así como la aplicación práctica de los contenidos teóricos.

Dispondrás además de un manual de uso de la plataforma y de un servicio de asistencia técnica.

# C E R C I O N

## **Organización del material del curso**

**El curso estructura sus contenidos teóricos según se describe a continuación:**

- Contenido didáctico, organizado en Módulos y/o Unidades formativas.
- Glosario y/o bibliografía y/o biblioweb y/o documentación de referencia.

**El curso estructura sus contenidos prácticos según los objetivos a alcanzar, pudiendo utilizar una o varias de estas opciones:**

- Ejercicios y actividades interactivas, con contenidos prácticos, que además permiten comprobar el grado de comprensión de los mismos.
- Casos prácticos y/o situaciones prácticas y relacionadas con el ejercicio profesional planteados por el teleformador.
- Controles (pruebas de evaluación): herramienta a través de la cual se conoce el grado adquirido de conocimientos.

## **Recursos de la plataforma de formación:**

Además de los contenidos teóricos y prácticos del curso, en la plataforma de teleformación se encuentran los siguientes servicios y recursos:

- Foros: en los que tanto el tutor y los alumnos, como los alumnos entre sí, plantean situaciones, debaten situaciones prácticas, aportan informaciones prácticas, resuelven casos, etc.
- Chats, en los que el tutor y los alumnos, a través de un contacto directo y on-line, abordan temas de interés, aportan experiencias, trabajan los contenidos en grupo, etc.
- Buzón, herramienta básica de conexión alumno-teleformador, y viceversa, para llevar a cabo tanto el servicio de tutoría ofrecido a los alumnos como la gestión de las dudas que planten éstos, tanto para la parte teórica como para la parte práctica.
- Área de Recursos adicionales: donde tutores y alumnos pueden editar información relativa al curso.
- FAQ's: donde se obtiene información sobre las preguntas más frecuentes.
- Informe de progreso: a través del cual se pueden consultar el avance del curso, los resultados de la evaluación de los ejercicios y pruebas de evaluación y así como su nota media.
- Tutor: experto en la materia a estudiar, encargado de orientar a los alumnos a lo largo del desarrollo del curso, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma.
- Dinamizador: que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumno, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma.
- Asistencia técnica: responsable de dar soporte informático al alumno, como pueden ser la instalación de programas, solución de problemas de configuración, etc. Su acceso se encuentra en la página de inicio.

# C E R C I O N

## Evaluación de la formación

La herramienta que se utiliza para evaluar, y a su vez seguir y controlar tu proceso formativo, son los controles que deberán ser realizados en la plataforma, según la programación indicada.

Cuando realizas las pruebas de evaluación, con carácter inmediato podrás ver si tus respuestas son correctas y tu calificación, permitiéndote conocer el grado de éxito alcanzado.

La calificación obtenida en los controles se expresará atendiendo a la siguiente valoración basada en el número de respuestas correctas:

CALIFICACIÓN (APTO):

EXCELENTE 10 ó 9.

BIEN 8 ó 7

ACEPTABLE 6 ó 5

CALIFICACIÓN (NO APTO): 4 o menos.

## Evaluación de la calidad de la formación

Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumno de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria.

## Diploma:

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento del mismo.

El curso se desarrolla en la modalidad de teleformación por lo que es necesario que el estudio del material didáctico se realice a través de esta vía.

### **Requisitos para la superación del curso, calificación de apto:**

- Conexión regular a la plataforma
- Lectura y estudio de los contenidos (material didáctico)
- Realización del 100% de las pruebas de evaluación.

### **Requisitos para que la formación pueda ser bonificable:**

Si tu empresa va a bonificar la formación, los requisitos son los que detallamos a continuación:

- **Conexión a la plataforma del 75% de las horas de duración del curso (la plataforma dispone de un reloj que contabilizará tu tiempo de conexión).**
- **Haber estudiado todo el material didáctico.**
- **Haber realizado el 100% de las pruebas de evaluación.**
- **Descargar las guías del alumno y el cuestionario de satisfacción.**
- **Poner un mensaje de debate sobre un tema de interés relacionado con la temática del curso en el foro general del curso.**
- **Realizar los ejercicios indicados por el tutor o dinamizador.**
- **Participar al menos una vez en el chat o en las actividades que proponga el tutor.**