

Los protocolos IFS y BRC en la seguridad alimentaria

Duración:

16 Horas

Modalidad:

Presencial

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.
- Diferencias 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 una máxima seguridad en la elaboración y manipulación de alimentos.

C E R C I O N

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 auditoria.
- No conformidades.
- Nivel de certificación conseguido.
- * Proceso de certificación.
- Proceso lógico de certificación.
- * Entidades de certificación.

C E R C I O N

Metodología presencial:

El curso que vas a realizar se imparte bajo la modalidad de presencia, cuya característica principal es la participación del alumnado en el proceso de aprendizaje, puesto que el alumno es la figura protagonista de dicho proceso, asumiendo el formador el rol de mediador entre el alumno y los conocimientos, destrezas y actitudes a desarrollar.

Las principales características de esta modalidad son:

- Accesibilidad y flexibilidad: el formador está preparado ante la demanda y progresos de todos y cada uno de los participantes con el fin de dar soluciones inmediatas.
- Interactividad: existe una comunicación mutua entre profesor y alumno y, a partir de esa interacción, se persigue la conciencia de constitución de grupo.
- Sistema de aprendizaje: El método de aprendizaje está basado en la alternancia de los conocimientos teóricos y prácticos, en la exposición progresiva y gradual y en la utilización de técnicas audiovisuales como pueden ser vídeos, diapositivas, etc.
- Interacción teórica/práctica: exposición de contenidos teóricos por parte del formador compaginado con la realización de ejercicios y casos prácticos que permiten la aplicación de los contenidos a la solución de situaciones reales. Esta aplicación práctica se combina con técnicas de formación grupal que permiten estimular y motivar el proceso de aprendizaje.
- Conclusiones del curso: al término del curso se realiza un resumen de los conceptos más importantes y de los objetivos alcanzados.

Los aspectos básicos de la metodología de esta modalidad son los siguientes:

- Presentación del curso.
- Exposición de la programación y planificación del curso.
- Entrega del soporte didáctico.
- Definición de objetivos.
- Exposición de los contenidos teóricos.
- Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos, casos prácticos y prácticas.
- Resumen de los contenidos expuestos.
- Realización de prueba de evaluación.

Organización del material del curso

El material del curso se estructura en contenidos teóricos y prácticos:

Contenidos teóricos:

Se refiere al soporte didáctico que servirá de apoyo para el seguimiento del curso.

Contenidos prácticos:

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del formador:

- Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso.
- Realización de casos prácticos en los que el formador utiliza distintas técnicas como los coloquios y discusión en grupo, estudios de casos, las simulaciones, juegos, etc. en el que se plantean situaciones, problemas, preguntas, etc. que el alumno debe resolver y que representan situaciones del ámbito profesional relacionadas con los contenidos de la acción formativa.
- Realización de prácticas en las que el formador lleva a cabo demostraciones mediante la utilización de materiales, equipos, etc. de manera que el alumno puede visualizar cómo se

911 617 011

formacion@cercion.es

www.cercion.es

C/ Maiquez 18 28009 Madrid

C E R C I O N

deben llevar a cabo distintas tareas, acciones, etc.

Medios y recursos materiales

Para la impartición y correcto desarrollo de la formación se disponen los siguientes medios y recursos materiales:

- Aula: espacio donde se va a desarrollar el proceso de enseñanza - aprendizaje y que dispondrá del equipamiento necesario para la impartición de la formación, entre ellos:
- Pizarra.
- Ordenador para docente con acceso a Internet.
- Ordenadores para alumnos si es pertinente para el curso.
- Proyector.
- Pantalla de protección.
- Climatización.
- Mesas y sillas.

Evaluación de la formación

A lo largo de todo el proceso formativo, el formador realiza una evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de progreso de cada alumno, en función de los objetivos marcados.

Al finalizar el curso, se realiza una prueba de evaluación final, con preguntas sobre el contenido del curso. Una vez corregida, el formador da a conocer, in situ, los resultados.

La calificación obtenida en los controles se expresa 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 hace entrega a cada alumno de un cuestionario de Evaluación de la calidad que cumplimentará de forma anónima y voluntaria.

Diploma:

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