

CURSO: NORMAS IFS, BRC, ISO 22000

Dirigido a:

Aquellas personas que deseen adquirir un conocimiento de las distintas alergias e intolerancias alimentarias.

Objetivos:

- Dar a conocer al alumno a fondo las alergias e intolerancias producidas por alimentos así como su aplicación práctica: la realización de menús especiales y la gestión de alergias e intolerancias dentro del sistema APPCC en empresas de restauración colectiva.
- Estudio individualizado de cada tipo de alergia.

Contenidos:

UNIDAD 1: CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Marco legal de la seguridad alimentaria
2. El codex alimentarius
3. La comisión del codex alimentarius
4. Libro blanco sobre la seguridad alimentaria
5. Estructura reguladora de la seguridad alimentaria
6. Normativa legal aplicable
7. El paquete de higiene
8. Normativa vigente para la higiene alimentaria en España
9. Reglamento 852/2004/ce
10. Estructura

UNIDAD 2: ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

1. Origen del sistema APPCC
2. Concepto del sistema APPCC
3. Beneficios del sistema APPCC
4. Prerrequisitos: planes generales de higiene

UNIDAD 3: GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA. ISO 22000

1. Necesidad de asegurar la calidad alimentaria en la empresa
2. Objetivos de la norma ISO 22000
3. Componentes clave y definiciones de la ISO 22000
4. Estructura de la norma ISO 22000
5. Documentación necesaria para la implantación de la norma

UNIDAD 4: GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA: NORMAS IFS

1. Historia del IFS
2. Objetivos de las normas IFS: organización del IFS
3. Conjunto de normas IFS:
 - 3.1. IFS FOOD
 - 3.2. IFS CASH & CARRY/WHOLESALE
 - 3.3. IFS LOGISTICS
 - 3.4. IFS BROKER (versión 2)
 - 3.5. IFS HPC
 - 3.6. IFS PAC secure
 - 3.7. GUIA IFS PACKAGING
 - 3.8. IFS FOOD STORE
 - 3.9. IFS GLOBAL MARKETS FOOD
4. Distribuidores que apoyan a IFS
5. Auditorías IFS
6. Comparación entre IFS FOOD VERSIÓN 6 e ISO 22000, ISO/TS 22002-1 E ISO/TS 22003

UNIDAD 5: BRC ESTÁNDAR MUNDIAL PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Historia de las normas BRC

2. Objetivos norma BRC
3. Beneficios norma BRC
4. Conjunto normas BRC
 - 4.1. BRC ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN
 - 4.2. BRC IOP/PACKAGING (BRC ENVASES Y EMBALAJES)
 - 4.3. BRC PRODUCTOS DE CONSUMO
 - 4.4. BRC FOOD SAFETY
 - 4.5. BRC AGENTS & BROKERS
5. Auditoría BRC
6. Como elegir la norma agroalimentaria (ISO 22000, IFS BRC) que mas conviene: diferencias entre ISO 22000, IFS y BRC

Duración:

DISTANCIA: 100 horas distancia

Precio:

DISTANCIA: 375 €

Todos nuestros cursos pueden ser bonificados por la “Fundación Tripartita para la formación en el empleo”

ENTREGA DE CERTIFICADO ACREDITATIVO AL FINALIZAR EL CURSO

<p>Para más información: NELSAN ALIMENTARIA S.L. C/ALEJANDRO GOICOCHEA 14 2ªPLANTA, 28823 COSLADA (MADRID) TL: 91.672.22.41 Persona de contacto: Gema/Alma email: formacion@nelsanalimentaria.com</p>
