

CURSO: TÉCNICO SUPERIOR EN CALIDAD ALIMENTARIA

Dirigido a:

Aquellas personas que pretendan conocer las normas internacionales a nivel de calidad en la industria alimentaria.

Objetivos:

- Conocer el significado, origen, evolución e importancia de implantación de las normas de calidad alimentaria o certificaciones de BRC v.7, IFS v.6 e ISO 22000:2005 en las empresas alimentarias, así como también otras normas de seguridad y calidad alimentarias (importancia del sistema APPCC y de los grupos de requisitos que constituyen el denominado Codex Alimentariux)
- Identificar los requisitos establecidos en cada una de las normas para conseguir la inocuidad de los alimentos, definiendo y haciendo un uso correcto de los denominados sistemas de autocontrol, sistemas APPCC y planes generales de higiene.
- Obtener una comparativa de las distintas normas de seguridad alimentaria, conociendo las ventajas y desventajas de implantación de cada una de ellas
- Conocer cuáles son los procesos de auditoría de cada una de las normas, así como conocer los procesos organizativos y de certificación.
- Conocer la estructura organizativa de cada una de estas normas, así como conocer los requisitos del personal destinado a su implantación
- Asimilar las exigencias de cada una de las normas respecto al personal en relación a su gestión, formación, higiene personal, revisiones médicas, ropas de protección, etc.
- Poder establecer un sistema de control y mantenimiento de: la documentación, la cumplimentación y el mantenimiento de registros, las auditorías internas, la gestión de proveedores, etc., sin olvidar además, la documentación referida al mantenimiento correcto de la trazabilidad atendiendo a las exigencias de dichas normas.

Contenidos:

BLOQUE 1: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA BRC v.7

1. Prólogo
2. Introducción a la norma BRC v.7: BRC, sistema APPCC, otras normas, compromiso directivo y mejora continua, Codex Alimentariux.
3. Auditorías y auditores: ¿Quién puede auditar?, contrato entre la empresa y la certificadora, auditores, tipos de auditoría, resultado de las auditorías: no conformidades, protocolo de las auditorías.
4. Obtención de la certificación: introducción, auditoría in situ, informe de auditoría, certificación, protocolos de postcertificación, seguimiento de las empresas certificadas, directorio de las normas mundiales del BRC, logotipos del BRC
5. Compromiso y estructura organizativa: compromiso del equipo directivo y mejora continua, objetivos, reuniones y programa de reuniones, recursos humanos y financieros, necesidad de informar al equipo directivo, auditorías de renovación, composición de las auditorías, subsanación de no conformidades anteriores
6. Plan de seguridad alimentaria: sistemas de seguridad alimentaria, prerrequisitos, descripción del producto en la fase de producción, uso del producto, elaboración de un flujo de procesos, determinación de los puntos de control críticos, establecimiento de sus límites y de un sistema de vigilancia, establecimiento de un plan de acciones correctivas y de un procedimiento de verificación, documentación y conservación de registros del APPCC, evaluación del plan de APPCC.
7. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria: características del manual de calidad y seguridad alimentaria, control y mantenimiento de la documentación, cumplimentación y mantenimiento de registros, auditoría interna, aprobación y seguimiento de insumos y proveedores, especificaciones, acciones correctivas, control del producto no conforme, trazabilidad, gestión de reclamaciones, gestión de incidentes, orientación y comunicación del cliente

8. Normas relativas a las instalaciones: valoración de las condiciones externas de las instalaciones, seguridad, diseño de instalaciones, definición de las zonas de riesgo en la producción y el almacenamiento, estructura de la fábrica, servicios, equipos, mantenimiento, instalaciones para el personal, control de la contaminación física y química del producto, detección y eliminación de cuerpos extraños, limpieza e higiene, sistema CIP, eliminación de residuos, excedentes, control de plagas, instalaciones de almacenamiento, expedición y transporte
9. Control del producto: diseño de productos nuevos, etiquetado de los productos, alérgenos, origen y afirmaciones en el producto, envasado del producto, inspección y análisis de laboratorio del producto, liberación del producto
10. Control de procesos: control de las operaciones, etiquetado y control de envasado, control de pesado, volumétrico y de unidades, control y calibración de los equipos de medición y vigilancia
11. Personal: formación, higiene, revisiones médicas, ropa de protección

BLOQUE 2: NORMAS IFS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (INTERNATIONAL FOOD ESTÁNDAR) v.6

1. Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria: normativa
2. ¿Qué es la norma IFS
3. Fundamentos básicos del APPCC y su relación con IFS: legislación, normas y protocolos, definición del sistema APPCC, principios del sistema APPCC, descripción de los principios del APPCC, principios de aplicación del sistema APPCC, responsabilidades para la aplicación de APPCC, aplicación de APPCC
4. Origen, evolución y estructura del protocolo IFS. Campo de aplicación: la historia del international Food Estándar, estructura de la Norma V6, determinación del alcance entre IFS Food e IFS logística, compañías a las que no se aplica IFS Food ni IFS logística
5. Actualización de la norma IFS: versión 6, principales modificaciones de la norma versión 5
6. Estructura de la norma IFS: requerimientos de la gestión del sistema de calidad
7. Certificación: ventajas y beneficios, etapas del proceso para obtener la certificación y concesión del certificado
8. Logotipo IFS
9. “Integrity program” de IFS, sanciones
10. Diferencias y similitudes entre la Norma IFS, BRC e ISO 22000
11. Beneficios y ventajas de implementar las Normas BRC e IFS

BLOQUE 3: CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2005

1. Breve introducción histórica del desarrollo de la norma ISO 22000:2005
2. Definiciones y contenido: definiciones, contenidos de la norma, familia de la norma, recursos humanos, capacitación, enfermedades, aseo personal, comportamiento, visitantes, instrucción y supervisión
3. Recursos estructurales: abastecimiento de agua, desagüe y eliminación de desechos, limpieza, servicios de higiene y aseos para el personal, control de la temperatura, calidad del aire y ventilación, iluminación, almacenamiento
4. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Documentación: servicios de certificación en el sector agroalimentario, ISO 22000:2005-sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, responsabilidad de la dirección, revisión por la dirección, PGH'S, prerrequisitos, APPCC, HACCP, sistemas de autocontrol, planificación y realización de productos inocuos.
5. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión: validación de las combinaciones de medidas de control, control de seguimiento y la medición, verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
6. Compatibilidad ISO 22000, IFS, BRC, EFSIS: Norma BRC (British retail consortium), IFS (international food standard), Norma EFSIS



Duración:

DISTANCIA: 300 horas distancia

Precio:

DISTANCIA: 1475€

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

ENTREGA DE CERTIFICADO ACREDITATIVO AL FINALIZAR EL CURSO

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