

**CURSO ON LINE
SOBRE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA:
NORMAS BRC E IFS**

PRESENTACIÓN

CENTRO ORGANIZADOR

Fundación IDEA/ Ángel García-Fogeda Prado del Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas de España.

OBJETIVOS

La certificación de las empresas elaboradoras de alimentos con normas de seguridad alimentaria se está consolidando como garantía de la calidad y seguridad de su producto y como un método que permite a la empresa diferenciarse de sus competidores.

Tiene como objetivo el estudio de los requisitos de aplicación de BRC e IFS de tal forma que permita al alumno tener los conocimientos necesarios para realizar la implantación de las normas en cualquier empresa del sector agroalimentario.

Estas normas están enfocadas a asegurar la implantación de un sistema de gestión de la calidad en la industria alimentaria, desde el punto de vista de la conciliación de la Seguridad Alimentaria y el control de la Calidad.

El fin de ambas es asegurar la transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro a través de un control en cada etapa del proceso de elaboración, además del cumplimiento con la legislación en tema de seguridad alimentaria.

DESTINATARIOS

Está dirigido principalmente a Ingenieros Técnicos Agrícolas, Gerentes, Directores de Calidad, profesionales y técnicos del sector agroalimentario, así como a estudiantes de los últimos cursos universitarios que precisen dichos conocimientos

REQUISITOS

Para la realización del curso es necesario que los alumnos dispongan de un ordenador con conexión a internet.

IMPORTE

COLEGIADOS (*)	140 €
NO COLEGIADOS	250 €

(*) Descuento aplicable a Ingenieros Técnicos Agrícolas Colegiados

El número aproximado de alumnos inscritos deberá ser de 35.

METODOLOGÍA

PROGRAMA FORMATIVO

El curso se compone de cuatro módulos de contenidos teóricos, a los cuales se irá dando acceso escalonado, siendo obligatorio completar las actividades de cada uno antes de pasar al siguiente.

Se pretende una interacción profesores-alumnos máxima, por lo que los foros y otros medios serán básicos en la realización de este curso.

El acceso a los contenidos del curso a través de la plataforma permitirá al alumno flexibilidad de aprendizaje. No obstante, se marcarán unas pautas fundamentales de consulta, entrega y participación en las distintas actividades que forman parte del curso.

Principalmente la estructura del curso es la siguiente:

- Una entrega semanal de documentación y autoevaluación del tema mediante un examen, de obligada respuesta para poder pasar al siguiente módulo.
- Tutorías on-line a través del correo electrónico con el profesor durante la duración de todo el curso, para aclarar las dudas, etc.
- Además la plataforma informática también cuenta con un foro para que todos los alumnos se conecten entre ellos.

MODALIDAD

On-line, diseñado para que los alumnos puedan adquirir un conocimiento continuo y flexible, sin limitaciones horarias, acompañados por un tutor y con el contacto de sus compañeros a través de herramientas virtuales (correo electrónico, chat, foro, etc). Además, dicha formación on-line permitirá un aprendizaje mucho más abierto y accesible que la formación tradicional.

DURACIÓN

Se establece una duración de **un mes** para la realización del curso. El horario para seguir el curso será flexible y adaptado a las características individuales de cada alumno. Será necesario que todos los alumnos trabajen de acuerdo al calendario incluido en el programa.

Cada usuario se podrá conectar a cualquier hora del día.

CERTIFICADO

Se expedirá por la Fundación IDEA un certificado acreditativo una vez adquirido todos los conocimientos previstos.

Para la obtención del título acreditativo se exigirá la realización y superación de las autoevaluaciones y ejercicios propuestos a lo largo del curso y la participación en la plataforma.

PROGRAMA

MÓDULO 1 CERTIFICACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ¿Qué es seguridad alimentaria?
- Esquemas de certificación de producto
- Acreditación para certificación de productos

MÓDULO 2 INTRODUCCIÓN A BRC E IFS

- **BRC**
 - Antecedentes
 - Alcance, ventajas y principios de la norma
 - Visita de evaluación
 - Evaluación y tratamiento de las no conformidades
 - Clasificación de la evaluación y frecuencia de auditoría
- **IFS**
 - Antecedentes
 - Tipos, alcance y duración de auditorías
 - Plan de auditoría
 - Categorización de requisitos, KO's y no conformidades.
 - Puntuación final, informe y certificado.

MÓDULO 3 BRC (Versión 6) Requisitos técnicos.

- Compromiso del equipo directivo y mejora continua.
- El plan de seguridad alimentaria – APPCC.
- El sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria.
- Normas relativas a las instalaciones
- Control del producto
- Control de procesos
- Personal

MÓDULO 4 IFS (Versión 5) Requisitos técnicos.

- Responsabilidad de la dirección
- Sistema de gestión de la calidad
- Gestión de los recursos
- Proceso productivo
- Mediciones, análisis, mejoras.
- Anexo 1 categorías de productos
- Anexo 2 alérgenos
- Anexo 3 organismos genéticamente modificados