

BRC FOOD EDICIÓN 8 e IFS FOOD VERSIÓN 6.1



Precio: 295€

Product Categories: [Normas BRC](#), [Normas IFS](#)

Product Tags: [brc food](#), [calidad alimentaria](#), [ifs food](#), [seguridad alimentaria](#), [sellos de calidad alimentaria](#)

URL del producto: <https://ifydaconsultores.com/cursos/brc-food-ifs-food/>

Descripción

- **Modalidad:** Online
- 🕒 **Duración:** 80 horas
- 📅 **Fechas:** Inicio inmediato mediante matriculación Online.

Descripción General

BRC Food e **IFS Food** son certificación privadas reconocida internacionalmente, que incluye un conjunto de estándares aplicables a proveedores y fabricantes de alimentos en materia de seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados o empaquetados a granel.

La **Norma BRC FOOD EDICIÓN 8** se compone de 4 partes:

-Parte 1: Protocolo de auditoría: Evaluación y ejecución de la auditoría, relación de pasos hasta la emisión del certificado, etc.

-Parte 2: Requisitos técnicos de auditoría: Incluye una lista de verificación con 278 requisitos, que se dividen en 6 capítulos:

- Responsabilidad de la Dirección.

- Sistema de Gestión de la Calidad y seguridad alimentaria
 - Gestión de los recursos
 - Planificación y proceso de producción
 - Medición, análisis, mejoras
 - Plan Food Defense e inspecciones externas
- Parte 3: Exigencias de los organismos de acreditación, entidades de certificación y auditores
- Parte 4: Informes: Especificación del diseño del informe, plan de acción correctiva...
- Parte 5: Protocolo de auditorías sin anunciar

La **Norma IFS FOOD VERSIÓN 6.1** se compone de 5 partes:

- Parte 1: Protocolo de auditoría: Evaluación y ejecución de la auditoría, relación de pasos hasta la emisión del certificado, etc.
- Parte 2: Requisitos técnicos de auditoría: Incluye una lista de verificación con 278 requisitos, que se dividen en 6 capítulos:
- Responsabilidad de la Dirección.
 - Sistema de Gestión de la Calidad y seguridad alimentaria
 - Gestión de los recursos
 - Planificación y proceso de producción
 - Medición, análisis, mejoras
 - Plan Food Defense e inspecciones externas
- Parte 3: Exigencias de los organismos de acreditación, entidades de certificación y auditores
- Parte 4: Informes: Especificación del diseño del informe, plan de acción correctiva...
- Parte 5: Protocolo de auditorías sin anunciar

Ambas normas harán cumplir los siguientes **objetivos**:

- Cumplir requisitos de seguridad alimentaria.
- Facilitar el cumplimiento de la legislación alimentaria.
- Aumentar la confianza y transparencias en toda la cadena de suministro.
- Facilitar la agilidad y transparencia en los controles sanitarios, auditorías de proveedores y auditorías de clientes.

Dirigido a: Personal técnico que pertenezca al departamento de Calidad, cualquier miembro integrante del equipo APPCC de la industria alimentaria y consultores de sistemas de gestión de seguridad alimentaria

¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?: Certificado de la superación del curso en formato pdf.

Detalles del curso

Coste

295 €

Modalidad

Online

Fechas

Inicio inmediato mediante matriculación Online.

Dirigido a

Personal técnico que pertenezca al departamento de Calidad, cualquier miembro integrante del equipo APPCC de la industria alimentaria y consultores de sistemas de gestión de seguridad alimentaria

¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?

Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

Nuestra metodología

Está basada en herramientas ONLINE, centrandó su efectividad en los métodos de aprendizaje empleados:

- Conceptos teóricos rápidos y claras explicaciones online. - Test de autoevaluación en cada tema del curso. - Casos prácticos que se describen a lo largo del temario. - Posibilidad de más de 1 intento en cada examen tipo test. **La estructura del curso es la siguiente**

80 horas online, destinadas a la comprensión de la parte teórica y la realización de los ejercicios prácticos.

Existen tutorías personalizadas, con consultores de certificación para consultar las dudas que se puedan presentar a lo largo de la realización del curso. La comunicación con su tutor, es vía email y obtendrá respuesta en el plazo de 24-48 horas.

Observaciones

Los alumnos dispondrán de todo el material del curso en la propia plataforma, pudiendo hacer uso del mismo online o descargándolo para poder usarlo posteriormente sin necesidad de estar conectados a Internet.

Duración

80 horas online.

Temario del curso

TEMA 1 INTRODUCCIÓN A LA NORMA BRC FOOD

- 1.1 Introducción a las Normas IFS y BRC
- 1.2 Pasos para obtener una certificación en IFS Y BRC
- 1.3 Relación IFS FOOD, BRC Y GFSI.
- 1.4 Formato de los requisitos de BRC Food edición 8
- 1.5 Formato de los requisitos de I Food VERSIÓN 6.1

Autoevaluación Tema 1 TEMA 2 CLÁUSULAS DE BRC FOOD EDICIÓN 8 2.1 Documentos del sistema de calidad de una industria alimentaria. 2.2 Requisitos de la norma BRC Food:

- 2.2.1 Compromiso del equipo directivo.
- 2.2.2 Plan de seguridad alimentaria: APPCC
- 2.2.3 Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- 2.2.4 Normas relativas a las instalaciones.
- 2.2.5 Control del producto
- 2.2.6 Control de procesos
- 2.2.7 Personal.
- 2.2.8 Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente
- 2.2.9 Requisitos aplicables a los productos comercializados

Autoevaluación Tema 2 TEMA 3 REQUISITOS IFS FOOD VERSIÓN 6.1 3.1 Responsabilidad de la dirección.

- 3.1.1 Política corporativa/ principios corporativos
- 3.1.2 Estructura corporativa
- 3.1.3 Enfoque al cliente
- 3.1.4 Revisión por la dirección

3.2 Sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.

- 3.2.1 Gestión de la calidad
- 3.2.2 Gestión de seguridad alimentaria

3.3 Gestión de los recursos.

- 3.3.1 Gestión de los recursos humanos

3.3.2 Recursos humanos

3.3.3 Formación e instrucción

3.3.4 Aseos, equipamientos para la higiene e instalaciones para el personal

3.4 Planificación y proceso de producción

3.4.1 Convenio contractual

3.4.2 Especificaciones y fórmulas

3.4.3 Desarrollo de producto / Modificación de producto / Modificación de procesos de producción

3.4.4 Compras

3.4.5 Envasado del producto

3.4.6 Ubicación de la fábrica

3.4.7 Exterior de la fábrica

3.4.8 Distribución de planta y flujo del proceso

3.4.9 Requisitos constructivos para áreas de producción y almacenamiento

3.4.10 Limpieza y desinfección

3.4.11 Eliminación de residuos

3.4.12 Riesgo de cuerpos extraños, metal, rotura de cristales y madera

3.4.13 Vigilancia y control de plagas

3.4.14 Recepción y almacenamiento de mercancías

3.4.15 Transporte

3.4.16 Mantenimiento y reparaciones

3.4.17 Equipamiento

3.4.18 Trazabilidad (incluyendo OGM y alérgenos)

3.4.19 OGM

3.4.20 Alérgenos y condiciones específicas de producción

3.4.21 Fraude alimentario

3.5 Mediciones, Análisis, Mejoras

3.5.1 Auditorías internas

3.5.2 Inspecciones en fábrica

3.5.3 Validación y control del proceso

3.5.4 Calibración, ajuste y verificación de los equipos de medición y vigilancia

- 3.5.5 Comprobación de cantidades (control de calidad / cantidad de llenado)
- 3.5.6 Análisis de producto
- 3.5.7 Cuarentena de productos (bloqueo/retención) y liberación
- 3.5.8 Gestión de las reclamaciones de autoridades y clientes
- 3.5.9 Gestión de incidencias, retirada de productos y recuperación de productos
- 3.5.10 Gestión de no conformidades y de productos no conformes
- 3.5.11 Acciones correctivas

3.6 Plan Food Defense e inspecciones externas.

- 3.6.1 Evaluación de la defensa
- 3.6.2 Seguridad de la planta
- 3.6.3 Seguridad del personal y de visitantes
- 3.6.4 Inspecciones externas

Autoevaluación Tema 3 TEMA 4 PROTOCOLO DE AUDITORÍA

1. Tipos de auditoría en IFS
2. Tipos de auditoría en BRC
3. Alcance de la auditoría en IFS
4. Alcance de la auditoría en BRC
5. Duración de la auditoría en IFS/BRC
6. Frecuencia auditoría IFS/BRC
7. Evaluación auditor en IFS/BRC
8. Informe de auditoría en IFS
9. Informe de auditoría en BRC
10. Propiedad y Uso del logotipo de IFS / BRC

Autoevaluación Tema 4 EVALUACIÓN FINAL DEL ALUMNO