

## Centro organizador

Fundación IDEA de la Ingeniería Agrícola del Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas de España.

## Presentación y 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.

Este curso permite formar a los alumnos para que conozcan las **normas de seguridad alimentaria BRC e IFS** y para que tengan una base que les permita realizar la implantación de las mismas en cualquier empresa alimentaria.

## Destinatarios

Ingenieros Técnicos Agrícolas y en general titulados y estudiantes de últimos cursos que precisen dichos conocimientos.

## Programa formativo

El curso se compone de **cuatro módulos de contenidos teóricos** y **un módulo de contenido práctico**, 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.

## Duración

Se establece una duración de **5 semanas (40 horas)** 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.

## Profesorado

Pilar Bordetas - Directora de AyC

## Certificado

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

Para la obtención del certificado de aprovechamiento, se exigirá la realización de los ejercicios propuestos a lo largo del curso.

## Matrícula

<b>General</b>	<b>220 €</b>	<b>10% descuento:</b> desempleados, discapacidad, fidelidad, familia numerosa	<b>198 €</b>
<b>Colegiado ITA Convenio COGITI</b>	<b>140 €</b>	<b>10% descuento:</b> desempleados, discapacidad, fidelidad, familia numerosa	<b>126 €</b>

(IVA no incluido)

## Formación programada

La Fundación IDEA cuenta con **EL SERVICIO DE GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LAS BONIFICACIONES** a todas las empresas con la posibilidad de poder ser financiados hasta un 100% del coste por la **FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO** (antigua Fundación Tripartita).

Para más información del servicio y descarga de la documentación necesaria puede pinchar en el siguiente enlace:

[\*\*FORMACIÓN PROGRAMADA\*\*](#)

## Información e inscripción



**Fundación IDEA de la Ingeniería Agrícola**

Teléf.: 91 323 28 28 ; 600 470 294

[formacion@fundacionidea.com](mailto:formacion@fundacionidea.com)

[www.fundacionidea.com](http://www.fundacionidea.com)

## 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, principios y requisitos técnicos 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 7) 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 6) REQUISITOS TÉCNICOS**

Responsabilidad de la dirección  
Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria  
Gestión de los recursos  
Planificación y Proceso de producción  
Mediciones, análisis, mejoras  
Food Defense e inspecciones externas