

## 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