

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

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

(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

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