

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 8) 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
Zonas de alto riesgo y cuidados especiales
Requisitos aplicables a los productos mercadeados

Módulo 4 IFS (Versión 6.1) 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