

TECNICO EN IMPLANTACION, GESTION Y AUDITORIA DE LA NORMA IFS 6 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La cadena alimentaria a nivel global está enfrentando importantes requerimientos en el ámbito del medio ambiente, la inocuidad, la salud y la seguridad. En este marco, existen diversos documentos, protocolos y normativas exigidos por los compradores de los distintos países. Dentro de las normas exigidas por ese mercado se destaca la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria IFS (Internacional Food Standard), cuya implementación es un elemento clave para acceder al mismo. Esta es una norma creada en colaboración de las federaciones de las cadenas de distribución de Alemania, Francia e Italia, que regula los sistemas de gestión de la calidad, en empresas del sector de la alimentación, con el objetivo de lograr la máxima seguridad en los procesos de fabricación y/o manipulación de alimentos. A través de este pack de materiales formativos el alumnado podrá conocer todo lo relacionado con la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria así como su integración dentro de un Sistema APPCC de forma p ...

CONTENIDO DEL CURSO:

PARTE 1. TEORÍA. IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 6 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

TEMA 1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DEL APPCC Y SU RELACIÓN CON IFS

- Legislación, normas y protocolos
- Definición del sistema APPCC
- Principios del sistema APPCC
- Descripción de los principios APPCC
- Principios de aplicación del sistema APPCC
- Responsabilidades para la aplicación de APPCC
- Aplicaciones de APPCC

TEMA 2. INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE LA NORMA IFS

- Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria y norma IFS
- La Historia del Internacional Food Standard
- Estructura de la Norma V6
- Tipos de auditorías
- Determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas
- Aplicación de las diferentes Normas IFS
- «Integrity Program» de IFS
- Principales cambios entre las versiones 5 y 6 de la Norma IFS

TEMA 3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

- Etapas o procesos para obtener la certificación
- El proceso de certificación
- Informe de auditoría
- Concesión del certificado

TEMA 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA IFS: REQUERIMIENTOS DE LA GESTIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD

- Requisitos que establece la Norma IFS-V6
- 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

TEMA 5. DIFERENCIAS Y SIMILITUDES ENTRE IFS, BRC E ISO 22000

- Breve repaso
- Norma BRC
- Norma ISO 22000
- Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000)
- Beneficios de implementar las normas BRC e IFS

ANEXO 1. GLOSARIO

ANEXO 2. PUNTUACIÓN, CONDICIONES PARA EL INFORME Y LA EMISIÓN DEL CERTIFICADO

PARTE 2. CDROM COMPLEMENTARIO

TEMA 1. MATERIAL ADICIONAL DE IFS

Ejemplo de informe de auditoría

Herramientas de IFS para el cálculo de la duración de la auditoría

Modelo de Certificado IFS

TEMA 2. DOCUMENTACIÓN DE LA FAO

Codex Alimentarius (FAO-OMS)

Evaluación de la inocuidad de los alimentos genéticamente

Introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria

TEMA 3. MODELOS DE SISTEMA APPCC

Ejemplo de sistema APCC en elaboración de Queso Fresco

Guía para el sistema de APCC en empresas alimentarias en la C.A. de Madrid

Guía para el sistema de APCC en empresas de alimentos preparados en la C.A. de Madrid

Manual de aplicación del sistema APCC en restauración en Castilla la Mancha

Requisitos previos del sistema APCC