

## TECNICO SUPERIOR EN CALIDAD ALIMENTARIA

Conocer las Normas de Calidad Alimentaria BRC, IFS e ISO 22000:2005 y la importancia que tienen en el sector agroalimentario y a qué empresas se aplican. Saber cuáles son las estructuras de las Normas de Seguridad Alimentaria BRC, IFS e ISO 22000:2005 como los requisitos necesarios para certificarse en dichas normas. Conocer qué es un sistema de autocontrol, un sistema APPCC y los Planes Generales de Higiene. Saber qué recursos humanos y estructurales son los adecuados para evitar la exposición de los alimentos a una posible contaminación según establecen estas Normas de Calidad Alimentaria. Aprender a llevar a la práctica, medidas de control del producto, de los procesos y del personal adecuadas al Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad alimentaria. Conocer las diferencias existentes entre dichas normas.

### CONTENIDO DEL CURSO:

#### NORMA BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (BRITISH RETAIL CONSORTIUM) V.6

Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria  
La legislación en seguridad alimentaria

Qué es la norma BRC  
La norma BRC  
Beneficios  
Aspectos clave de la BRC

Origen y evolución de la norma BRC. Campo de aplicación  
Origen  
¿Por qué surge?  
Alcance de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

Actualización de la Norma BRC: Versión 6  
Norma BRC-Versión 5 vs. Norma BRC-Versión 6  
Principales cambios en los requisitos en la versión 6

Estructura de la norma BRC: requisitos  
Secciones

El compromiso del equipo directivo y mejora continua  
El equipo directivo  
Requisitos

El plan de seguridad alimentaria - APPCC  
El codex alimentarius

El sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria  
Manual de calidad y seguridad alimentaria  
Control de la documentación  
Cumplimentación y mantenimiento de registros  
Auditoría interna  
Aprobación y seguimiento de la actuación de los proveedores y materias primas  
Especificaciones  
Acciones correctivas  
Control de producto no conforme  
Trazabilidad  
Gestión de reclamaciones  
Gestión de incidentes, retirada de productos recuperación de productos

Normas relativas a las instalaciones  
Normas relativas al exterior de las instalaciones  
Seguridad  
Diseño de las instalaciones, flujo de productos y segregación  
Estructura de la fábrica  
Servicios

## Equipos

Mantenimiento

Instalaciones para el personal

Control de la contaminación física y química de los productos. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños

Limpieza e higiene

Residuos y eliminación de residuos

Control de plagas

Instalaciones de almacenamiento

Expedición y transporte

## Control de producto

Diseño y desarrollo del producto

Gestión de alérgenos

Procedencia, status asegurado y declaraciones de identidad reservada

Envasado del producto

Inspección y análisis del producto

Liberación del producto

## Control de procesos

Control de las operaciones

Cantidad - control de peso, volumen y número de unidades

Calibración y control de los dispositivos de medición y vigilancia

## Personal

Formación. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

Higiene del personal. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

Revisiones médicas

Ropa de protección. Empleados o personas que visiten las zonas de producción

## Cómo obtener la certificación en la norma BRC

Proceso de obtención de certificación

Autoevaluación del cumplimiento de la Norma

Selección de la opción de auditoría

Selección del organismo de certificación

Disposiciones contractuales entre la empresa y el organismo de certificación

Alcance de auditoría

Planificación de auditorías

La auditoría in situ

No conformidades y acciones correctivas

Clasificación de la auditoría

Preparación de informes de auditoría

La certificación

Apelaciones

Frecuencia de las auditorías para el mantenimiento de la certificación

Comunicación con los organismos de certificación

## El directorio de normas mundiales de BRC

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

## Protocolo de auditoría

Introducción

Programa de auditoría anunciada

Programa de auditoría no anunciada

Programa de iniciación

## NORMA IFS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) V.6

Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria

Normativa

¿Qué es la Norma IFS?

Norma IFS Food

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

Aplicación de APPCC

Origen, evolución y estructura del protocolo IFS. Campo de aplicación

La historia del International Food Standard

Estructura de la Norma V 6

Determinación del alcance entre IFS Food e IFS Logística

Compañías a las que no se aplica IFS Food ni IFS Logística

Actualización de la Norma IFS: Versión 6

Norma IFS-Versión 5 Vs. Norma IFS-Versión 6

Principales modificaciones de la Norma IFS-V 6

Estructura de la Norma IFS: requerimientos de la gestión del sistema de calidad

Requisitos que establece la Norma IFS-V 6

Certificación: ventajas y beneficios

Etapas o procesos para obtener la certificación

El proceso de certificación

Concesión del certificado

Logotipo IFS

Cláusulas y condiciones para el uso del logotipo IFS Food y comunicación sobre la certificación IFS Food Aplicación

Forma, diseño y color del logotipo IFS Food

Restricción de los comentarios y explicaciones

Uso del logotipo IFS Food en material promocional

Restricciones adicionales en el uso del logotipo IFS Food

Comunicación relativa a la certificación IFS

"Integrity program" de IFS

"Integrity program"

Sanciones

Diferencias y similitudes entre la Norma 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

Ventajas

CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO 22.000:2005

Breve introducción histórica

Introducción

Desarrollo de la Norma ISO 22000:2005

Definiciones y contenidos

Definición de ISO 22000:2005

Contenidos de la norma ISO 22000:2005

## FAMILIA ISO 22000:2005

### Recursos humanos

- Capacitación
- Enfermedades
- Aseo personal
- Comportamiento
- Visitantes
- Instrucción y supervisión

### Recursos estructurales

- Introducción
- Abastecimiento de agua
- Desagüe y eliminación de desechos
- Limpieza
- Servicios de higiene y aseos para el personal
- Control de la temperatura
- Calidad del aire y ventilación
- Iluminación
- Almacenamiento

### Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Documentación

- Introducción
- Servicios de certificación en el sector agroalimentario
- ISO 22000:2005 - sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- Responsabilidad de la dirección
- Revisión por la dirección

### PGH's, prerrequisitos, APPCC, HACCP. Sistemas de autocontrol

- Planificación y realización de productos inocuos

### Validación, verificación y mejora del sistema de gestión

- Introducción
- Validación de las combinaciones de medidas de control
- Control del seguimiento y la medición
- Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
- Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

### Compatibilidad ISO 22000 - IFS - BRC - EFSIS

- Introducción
- Norma BRC (British Retail Consortium)
- International Food Standard (IFS)
- Norma EFSIS

### Contenidos del CD:

- Normativa y documentación referente a los contenidos del curso y páginas web de consulta.