

## Certificación en Seguridad Alimentaria: IFS BRC

### JUSTIFICACIÓN

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.

Las normas de seguridad alimentaria BRC e IFS están enfocadas a asegurar la implantación de un sistema de gestión de la calidad en la industria alimentaria, desde el punto de vista de la conciliación de la Seguridad Alimentaria y el control de la Calidad.

El fin de ambas es asegurar la transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro a través de un control en cada etapa del proceso de elaboración, además del cumplimiento con la legislación en tema de seguridad alimentaria.

### CONTENIDOS

Módulo 1 - CERTIFICACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Módulo 2 - INTRODUCCIÓN A BRC E IFS

Módulo 3 - NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA - BRC

Módulo 4 - INTERNATIONAL FOOD STANDARD - IFS



### OBJETIVOS

Obtener los conocimientos necesarios para llevar a cabo auditorías en los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria, teniendo en cuenta los protocolos establecidos en las normativas de la IFS y del BRC.

Saber cumplir con los requisitos de seguridad jurídica y constata la seguridad de los productos a los clientes y consumidores. Además, unifica las normas comunes que han de aplicarse a todos los proveedores.

Conocer y saber aplicar la norma BRC que es una norma específica para la industria agroalimentaria cuya aplicación se realiza en compañías fabricantes o envasadoras de productos alimentarios.

Conocer el ámbito de aplicación de estas dos normativas, sus diferencias y los requisitos necesarios para certificarse en cada una de ellas.



**80 horas /  
4 semanas**



**Nivel de profundidad:  
Básico\***

**Modalidad:**  
*e-learning*

**Ampliar información:**

web: [www.ingenierosformacion.com](http://www.ingenierosformacion.com)  
e-mail: [secretaria@ingenierosformacion.com](mailto:secretaria@ingenierosformacion.com)  
Tlf: 985 73 28 91

\* Partiendo de la base de que los cursos están dirigidos a un perfil mínimo de Ingeniero

## Modalidad

Modalidad e-learning.

El curso se impartirá integralmente vía Internet en la Plataforma de Formación (<https://www.ingenierosformacion.com>).

## Carga lectiva

80 horas

## Duración

4 semanas

## Precio

### Reseña del cálculo de precios

**Precio base: 320€**

A este precio base se le podrán aplicar los siguientes descuentos y/o el incremento por Formación Bonificada (ver más abajo en el apartado "Formación Bonificada"):

Descuento	Descripción
Colegiados y Precolegiados: descuento de 160€	Este descuento del 50% se aplica a todos los Colegiados y precolegiados en cualquiera de los colegios pertenecientes a una entidad adherida y miembros de AERRAITI, <b>siempre que contraten el curso a título individual.</b>
Programa de Becas para Colegiados: descuento de 240€	Todos aquellos Colegiados de Colegios de graduados en ingeniería rama industrial e ingenieros técnicos industriales <b>que estén adheridos a la plataforma</b> o miembros de AERRAITI, podrán acogerse al mismo si cumplen las <u>condiciones del programa de becas</u> , teniendo <b>un 25% de descuento adicional acumulado</b> con el descuento para Colegiados, <b>totalizando un 75% de descuento.</b> Los cursos de Inglés y Alemán, "Mediación para Ingenieros" y "El Sistema Judicial en España" no entran dentro del Programa de Becas. Asimismo, las becas son incompatibles con las promociones especiales.
Acreditación DPC: descuento de 8€	Aquellos <b>colegiados que dispongan de la acreditación DPC en vigor</b> de cualquier nivel, se les aplicará un 5% adicional de descuento sobre el coste de la matrícula del curso. NOTA: Este descuento no es acumulable con el descuento del Programa de Becas.

Descuentos para empresas
Aquellas empresas que deseen beneficiarse de descuentos para los cursos de sus trabajadores podrán firmar <b>sin coste alguno</b> el <u>convenio de colaboración con COGITI</u> . Dicho convenio proporciona un <b>descuento de 80€ (25% sobre el precio base)</b> para alumnos de la empresa que no sean Colegiados, y <b>de 160€ (50% sobre el precio base) para los alumnos que sean Colegiados.</b> Estos descuentos son exclusivos para empleados de empresas y no son compatibles con los descuentos descritos en los apartados anteriores. <b>Las empresas de la Asociación Tecniberia</b> disfrutan de forma implícita de este convenio.

Formación Bonificada
Si se quisiera realizar el curso usando los créditos que todas las empresas disponen para formación y que gestiona la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (antigua Tripartita) a los precios resultantes de los apartados anteriores <b>se les aplicará un incremento de 80€ independientemente de la entidad a la que se le encomiende la gestión para la bonificación de cara a la Aplicación Informática de la FUNDAE</b> , por las exigencias técnicas y administrativas que exige la formación bonificada (Formación programada por las empresas) y la responsabilidad que tienen las empresas organizadoras e impartidoras, emanada de la ley 30/2015, por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el empleo en el ámbito laboral.

## Mínimo de alumnos

Esta acción formativa no tiene un mínimo de alumnos.

La matrícula se cerrará cuando se hayan alcanzado un número de **80** alumnos.

## Nivel de profundidad

### Nivel de profundidad 1

(Partiendo de la base de que todos los cursos están dirigidos a un perfil mínimo de Ingeniero, se valorará el curso que presenta con niveles de 1 a 3 de forma que el 1 significará que el curso es de carácter básico, 2 el curso es de carácter medio y 3 el curso es de carácter avanzado.)

## Perfil de Destinatarios

---

No es necesario tener ninguna formación específica para acceder al curso, pero las acciones formativas que componen nuestra plataforma están orientadas a la formación continua de los Ingenieros Técnicos Industriales o Graduados en Ingeniería Rama Industrial o en general cualquier ingeniero por lo que es recomendable poseer cualquiera de estas titulaciones para completar con éxito el curso.

## Justificación

---

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.

Las normas de seguridad alimentaria BRC e IFS están enfocadas a asegurar la implantación de un sistema de gestión de la calidad en la industria alimentaria, desde el punto de vista de la conciliación de la Seguridad Alimentaria y el control de la Calidad.

El fin de ambas es asegurar la transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro a través de un control en cada etapa del proceso de elaboración, además del cumplimiento con la legislación en tema de seguridad alimentaria.

## Objetivos

---

- Obtener los conocimientos necesarios para llevar a cabo auditorías en los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria, teniendo en cuenta los protocolos establecidos en las normativas de la IFS y del BRC.

- Saber cumplir con los requisitos de seguridad jurídica y constata la seguridad de los productos a los clientes y consumidores. Además, unifica las normas comunes que han de aplicarse a todos los proveedores.

- Conocer y saber aplicar la norma BRC que es una norma específica para la industria agroalimentaria cuya aplicación se realiza en compañías fabricantes o envasadoras de productos alimentarios.

- Conocer el ámbito de aplicación de estas dos normativas, sus diferencias y los requisitos necesarios para certificarse en cada una de ellas.

## Docente

---

### Pilar Bordetas Salvador

Licenciada en Biología, especialidad de Bioquímica, por la Universidad de Valencia (1984) y experta en tecnología y calidad alimentaria.

Profesional especializada en los sistemas de gestión de seguridad alimentaria y las normas de referencia (BRC, IFS, ISO 22000, esquema Global, etc), vinculada a procesos de implantación y evaluación en empresas de diversos sectores agroalimentarios.

## Contenido

---

### 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 y 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
- Puntuación final, informe y certificado

### Módulo 3 - NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA - BRC

- 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 - INTERNATIONAL FOOD STANDARD - IFS

- Gobernanza y compromiso
- Sistema de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad
- Gestión de los recursos
- Procesos operativos
- Mediciones, análisis, mejoras
- Plan Food Defense

## Desarrollo

---

El curso se desarrollará en el campus virtual de la plataforma de formación e-learning. (<https://www.ingenierosformacion.com/campus/>)

El día de inicio del curso los alumnos que hayan formalizado la prematrícula en la plataforma ([www.ingenierosformacion.com](http://www.ingenierosformacion.com)) y hayan hecho efectivo el pago de la misma (bien por pasarela de pago, con tarjeta, directamente en el momento de la matriculación o bien por transferencia o ingreso bancario en el número de cuenta que se indica en la misma), podrán acceder al curso por medio de la plataforma, con las claves que utilizaron para registrarse como usuarios. Desde su perfil en "Mis Matrículas" podrán ver el enlace de acceso al curso.

Al ser la formación e-learning, los alumnos seguirán los distintos temas que se proponen en el curso al ritmo que ellos puedan, y en las horas que mejor se adapten a su horario.

NO se exigirá a los alumnos que estén las horas lectivas propuestas para el curso, aunque el número de horas lectivas indicado en cada curso es el recomendable para alcanzar los objetivos del curso y la adquisición de los conocimientos previstos, cada alumno va siguiendo a su ritmo los contenidos, de igual forma NO se cortará el acceso a la plataforma a aquellos alumnos que superen las horas propuestas para el curso. Sí se tendrá en cuenta que el alumno haya visto todos los contenidos o al menos la gran mayoría (más del 75 %) de los mismos durante el periodo que dura el curso, así como realizado con éxito las tareas o ejercicios, trabajos que se le vayan proponiendo durante el curso.

El alumno, además de ir estudiando los contenidos de los distintos temas, podrá participar en el foro del curso dejando sus dudas o sugerencias o intercambiando opiniones técnicas con otros alumnos, así como respondiendo aquellas que hayan dejado otros compañeros. Asimismo podrá hacer las consultas que estime oportunas al tutor del curso para que se las responda a través de la herramienta de mensajería que posee la plataforma y preferentemente en el mismo foro. Recomendamos encarecidamente el uso del foro por parte de todos los alumnos.

Para la obtención del certificado de aprovechamiento del curso el alumno tendrá que superar los objetivos mínimos marcados por el docente (superación de cuestionarios de evaluación, casos prácticos, participación, etc...).

De igual forma, los alumnos, deberán realizar la encuesta de satisfacción que nos ayudará en la mejora de la calidad de las acciones formativas que proponemos en la plataforma de formación. La encuesta estará accesible en el apartado "Mis matrículas" en la plataforma, a partir de la finalización del curso.

## Matrícula

---

Para ampliar información mandar mail a [secretaria@ingenierosformacion.com](mailto:secretaria@ingenierosformacion.com) o llamando por teléfono al número 985 73 28 91.

## Formación Bonificada

---

La formación bonificada está dirigida a trabajadores de empresas que estén **contratados por cuenta ajena**, es decir, trabajadores de empresas que, en el momento del comienzo de la acción formativa, coticen a la Seguridad Social por el Régimen General.

Están **excluidos** los autónomos, los funcionarios y el personal laboral al servicio de las Administraciones públicas.

Para beneficiarse de la Formación bonificada la empresa tiene que encontrarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y de la Seguridad Social.

Para aclarar cualquier duda relacionada con nuestros cursos o sobre la bonificación de la FUNDAE, pueden dirigirse a la página web de la plataforma **FORMACIÓN BONIFICADA** donde podrán ver la información de una manera mas detallada, así como descargarse los documentos necesarios para la obtención de esta bonificación.

También pueden ponerse en contacto con nosotros, en el teléfono 985 73 28 91 o en la dirección de correo electrónico [empresas@ingenierosformacion.com](mailto:empresas@ingenierosformacion.com).