Técnico Superior en Calidad Alimentaria

Técnico Superior en Calidad Alimentaria

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

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, así 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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

NORMA BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM)

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.

© icaformación2025

¿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.

© icaformación2025

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

© icaformación2025

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 del 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.

© icaformación2025

Personal

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

Higiene 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 de un 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.

© icaformación2025

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>.

Protocolo de auditoría

Introducción.

Programa de auditoría anunciada.

Programa de auditoría no anunciada.

Programa de iniciación.

NORMA IFS (INTERNATIONAL FOOD ESTÁNDAR)

Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria

Normativa.

© icaformación2025

¿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 V6.

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

© icaformación2025

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

Principales modificaciones de la Norma IFS-V6.

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

Requisitos que establece la Norma IFS-V6.

Certificación: ventajas y beneficios

Etapas o procesos para obtener la certificación.

El proceso de certificación.

Concesión del certificado.

Logotipo IFS

“Integrity program” de IFS

“Integrity program”.

Sanciones.

Diferencias y similitudes entre la Norma IFS, BRC e ISO 22000

Breve repaso.

Norma BRC.

© icaformación2025

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. IMPLANRACIÓN DE LA NORMA ISO 22.000:2005

Breve introducción histórica

Desarrollo de la Norma ISO 22000:2005.

Definiciones y contenido

Definición de ISO 22000:2005.

Contenidos de la Norma ISO 22000:2005.

Familia ISO 22000:2005.

Recursos humanos

Capacitación.

Enfermedades.

Aseo personal.

© icaformación2025

Comportamiento.

Visitantes.

Instrucción y supervisión.

Recursos estructurales

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

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.

© icaformación2025

PGH´S, Prerrequisitos, APPCC, HACCP. Sistemas de autocontrol

Planificación y realización de productos inocuos.

Validación, verificación y mejora del sistema de gestión

Validación de las combinaciones de medidas de control.

Control de 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

Norma BRC (british retail consortium).

International Food Standard (IFS).

Norma EFSIS.

Ø Contenidos del CD:

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

© icaformación2025

© icaformación2025