



CURSO DE TECNICO SUPERIOR EN CALIDAD ALIMENTARIA

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.

CONTENIDOS

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. ¿Por qué surge? Alcance de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria.

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.

Política de calidad y seguridad alimentaria.

Manual de calidad y seguridad alimentaria.

Estructura organizativa, responsabilidad y equipo de gestión. Revisión contractual y enfoque al cliente.

Auditoría interna. Compras-aprobación y seguimiento de la actuación de los proveedores.

Requisitos generales de documentación.

Acciones correctivas y preventivas.

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.

Normas relativas al interior de las instalaciones.

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.

Limpieza e higiene. Residuos y eliminación de residuos.

Control de plagas.

Almacenamiento y transporte.

Control del producto.

Diseño y desarrollo del producto.

Requisitos para la manipulación de materiales específicos – materiales que contengan alérgenos y materiales de identidad preservada.

Detección de cuerpos extraños.

Envasado del producto.

Inspección y análisis del producto.

Control de los productos no conformes.

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.

Control de personal.

Formación.

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

Acceso y desplazamientos del personal.

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 un organismo de certificación.

Disposiciones contractuales entre la empresa y el organismo de certificación.

Preparación de la auditoría por parte de la empresa.
Duración de la auditoría.
La auditoría *in situ*.
No conformidades y acciones correctivas.
Otras acciones.
Clasificación de la auditoría.
Preparación de informes de auditoría.
Frecuencia de las auditorías para el mantenimiento de la certificación.
Auditorías opcionales no anunciadas.
Comunicación con los organismos de certificación.
Control de la actuación del organismo de certificación.

Directorio de normas mundiales de BRC.
<http://www.brcdirectory.com>.

NORMA IFS (INTERNATIONAL FOOD ESTÁNDAR).

Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria.
Normativa.

¿Qué es la Norma IFS?
Norma IFS.

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 V5.
Determinación del alcance entre IFS Food e IFS Logística.
Compañías a las que no se aplica IFS Food ni IFS Logística.

Estructura de la Norma IFS: requerimientos de la gestión del sistema de calidad.
Requisitos que establece la Norma IFS-V5.

Certificación: ventajas y beneficios.
Etapas o procesos para obtener la certificación.
El proceso de certificación.
Concesión del certificado.

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 contenido.

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 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.

Introducción.

Norma BRC (british retail consortium).

International Food Standard (IFS).

Norma EFSIS.