ICA FORMACION



Protocolos IFS Y BRC en seguridad alimentaria

Protocolos IFS Y BRC en seguridad alimentaria

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

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 acceso a una plataforma de teleformación de última generación con 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.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

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.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026


DIPLOMA CERTIFICADO

La Directora del Centro ICA Certifica

D./Dña. [redacted]

con D.N.I. [redacted]

que presta sus servicios en la empresa: [redacted]

Realizó con aprovechamiento el curso de:

Formación Continuada del Fisioterapeuta en Patologías Traumatológicas y su Tratamiento

Código AF/ Grupo 3440/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 15/12/2021 al día 30/12/2021, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Representante de la entidad
Directora

El interesado

Vigo, a 30 de Diciembre de 2021

FONDO SOCIAL EUROPEO

Programa del curso:

El objetivo general de este contenido es identificar los requisitos de seguridad alimentaria, y obtener las marcas de calidad que se derivan de la implantación y certificación en las normas IFS Y BRC. ? Se dan a conocer las diferencias con la versión anterior y las obligaciones que introduce la nueva versión, tanto para IFS como para BRCGS. ? El alumno conocerá los aspectos más importantes de la nueva versión del protocolo IFS, los requisitos, estructura, sistema de gestión, auditoría, que se desarrolla siguiendo el índice de la Norma. ? Igualmente se explican las novedades del protocolo BRCGS, sus aspectos más importantes, como el sistema de gestión de seguridad alimentaria, el APPCC, el control de producto y de procesos, el protocolo de auditoría, entre otros. ? El contenido incluye contenidos interactivos, vídeos, documentación descargable, así como un glosario de términos de cada protocolo.

1. E L PR O T OC O L O I NT E RN ATI ON A L FOO D S T AN DARD (I FS) EN L A S EG U RID AD ALI M EN T ARIA 1.1. Origen y Evolución del protocolo IFS. 1.2. Descripción, objetivos, conceptos generales y estructura del protocolo IFS. 1.3. Requisitos del protocolo IFS 1.3.1. Responsabilidades de la dirección: política, principios, estructura, orientación al cliente, revisión por la dirección. 1.3.2. Sistema de Gestión de Calidad: APPCC, documentación y registros. 1.3.3. Gestión de los recursos: RR.HH., higiene, ropa, enfermedades, formación, instalaciones. 1.3.4. Proceso de producción: revisión del contrato, especificaciones del producto, desarrollo del producto, compras, envasado, entorno e infraestructuras, limpieza, eliminación de residuos, riesgos, control de plagas, recepción y almacenamiento, transporte, mantenimiento, equipos, validación del proceso, trazabilidad, GMO y alergenos. 1.3.5. Medición, análisis y mejora: auditoría interna, inspecciones, control del proceso, calibración verificación de la cantidad, análisis del producto, cuarentena, gestión de reclamaciones de clientes y autoridades, incidentes, retiradas y recuperación de productos, gestión del producto no conforme, acciones correctivas. 1.4. Aspectos importantes del protocolo: desviaciones, criterios KO, no conformidades mayores, sistema de puntación. 1.5. Principales cambios entre las versiones del Protocolo IFS Food. 1.6. La auditoría de certificación de conformidad con el protocolo IFS. 1.7. Evaluación conjunta del protocolo IFS y otras normas o sistemas de gestión. 2. E L PR O T OC O L O BRC F OOD 2.1. Introducción. 2.1.1. Introducción. 2.1.2. El Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria. 2.2. Requisitos. 2.2.1. Compromiso del Equipo Directivo. 2.2.2. Plan de

© ICA FORMACION 2026

Seguridad Alimentaria: APPCC. 2.2.3. Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria. 2.2.4. Normas Relativas a las Instalaciones. 2.2.5. Control del Producto. 2.2.6. Control de Procesos. 2.2.7. Personal. 2.3. Protocolo de Auditoría. 2.3.1. Requisitos Generales de Auditoría. 2.3.1.1. Autoevaluación del cumplimiento de la Norma. 2.3.1.2. Selección de la opción de auditoría. 2.3.1.3. Selección del Organismo de Certificación. 2.3.1.4. Acuerdos contractuales entre la empresa y el organismo de certificación. 2.3.1.5. Alcance de la auditoría. 2.3.1.6. Planificación de auditorías. La auditoría in situ. 2.3.1.7. No conformidades y acciones correctivas. 2.3.1.8. Grado de la auditoría. Informe de auditoría. 2.3.1.9. Certificación. 2.3.1.10. Logotipos y placas de BRC. 2.3.1.11. Directorio de Normas Mundiales de BRC. 2.3.1.12. Seguimiento de empresas certificadas. 2.3.1.13. Frecuencia de las auditorías para el mantenimiento de la certificación. 2.3.1.14. Comunicación con los Organismos de Certificación. 2.3.1.15. Apelaciones. 2.3.1.16. Protocolo de Auditoría para Programas específicos. 2.3.1.17. Auditoría anunciada. Opción 1: Auditoría no anunciada completa. Opción 2: Auditoría no anunciada realizada en dos partes. 2.3.1.18. Detalles del Programa de Iniciación. 2.4. Gestión y Dirección del Esquema 2.4.1. Requisitos de los Organismos de Certificación 2.4.2. Dirección técnica de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria. 2.4.3. Logrando consistencia-cumplimiento. AN E XO ? Glosario de términos ? Bibliografía ? Documentación

© ICA FORMACION 2026