

# Experto Universitario en Protocolos de Seguridad Alimentaria: IFS, BRC y otros Estándares

## Titulación

---

Los participantes en el Experto Universitario recibirán a la finalización del mismo el Certificado del **Experto Universitario en Protocolos de Seguridad Alimentaria IFS, BRC y otros Estándares. Título de la Universidad Camilo José Cela conjuntamente con Bureau Veritas Centro Universitario.**

Para recibir el Título es necesario tener una Titulación Universitaria o 1 año de experiencia laboral a la finalización del Experto Universitario\*.

**Se obtendrá el Título Propio de la Universidad Camilo José Cela** una vez concluido el Experto Universitario y verificadas las calificaciones correspondientes. Las tasas de Expedición de Títulos no están incluidas en el precio del Experto Universitario.

\* Aquellos que no cumplan estos requisitos, podrán cursar los mismos contenidos y obtener el Certificado de "Programa Superior en Estándares de Seguridad Alimentaria: IFS y BRC" de Bureau Veritas Centro Universitario.

Título:



Conjuntamente con: **BUREAU VERITAS**  
Centro Universitario  
eLearning

## Destinatarios

---

El Experto Universitario en Protocolos de Seguridad Alimentaria: IFS, BRC y otros Estándares está dirigido a colectivos que por su formación y/o experiencia están capacitados para comprender, asimilar y poner en práctica todos los conocimientos y habilidades desarrollados en el programa.

Dirigido a **directivos, mandos intermedios o técnicos responsables** de la gestión de la Calidad y/o Seguridad Alimentaria, así como a todos aquellos profesionales, responsables y consultores que quieran conocer, ampliar o reciclar competencias sobre implantación, gestión, control y certificación de los distintos estándares de Seguridad Alimentaria IFS y BRC en sus últimas versiones, así como conocimientos sobre otra serie de estándares que están consiguiendo un interés relevante: GLOBALGAP, FSS 22000, Dutch HACCP, etc.

El Experto también está dirigido a aquellos **titulados universitarios** que deseen disponer de una formación amplia, actualizada y de prestigio para completar su curriculum, adquiriendo los conocimientos necesarios para



gestionar la Calidad y Seguridad Alimentaria en empresas del sector agro-alimentario en relación a los estándares mundiales IFS y BRC, un perfil profesional cada día más demandado por el mercado laboral y con notables garantías de éxito en unos entornos cada vez más competitivos y cambiantes.

## Objetivos

---

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, los conocimientos, habilidades y actitudes, necesarias para el desarrollo, implantación y mantenimiento de un sistema de gestión de la Seguridad Alimentaria según los estándares IFS y BRC.

A la finalización de la Acción Formativa el alumno será capaz de:

- Conocer en profundidad los **requisitos y fundamentos de la gestión** basada en la Seguridad Alimentaria de los estándares **IFS y BRC** (en su actual versión 6).
- Asociar el **sistema de trabajo HACCP** en un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria a través de los estándares IFS y BRC en sus últimas versiones.
- Reconocer las **características y los problemas más habituales** que se pueden hallar en la realización de **Auditorías IFS y BRC**.
- Profundizar en el **proceso de Certificación** de una compañía según los estándares **IFS y BRC**, incluyendo los nuevos cambios que introduce la versión 6 de BRC Food.
- Conocer los **requisitos a cumplir** tanto por las **entidades de certificación** como por los auditores que deseen realizar auditorías de certificación conforme a los estándares **IFS y BRC** en sus últimas versiones.
- Comprender los **beneficios de la integración** de Sistemas de Seguridad Alimentaria ISO 22000, IFS y BRC.
- Conocer el **estándar GLOBALGAP** para el ámbito de **Frutas y Hortalizas**, así como su proceso de Certificación.
- Conocer el origen y los **requisitos** de otros esquemas de certificación respaldados por GFSI como son **FSSC 22000, Dutch HACCP, Synergy 22000**, entre otros.
- Reconocer otros **tipos de certificación de producto**.

## Contenidos

---

### Asignatura 1 - Proceso de Certificación de los Estándares IFS y BRC

- Distinguir los Estándares IFS y BRC
- Analizar los Elementos de un Sistema de Gestión conforme IFS y BRC

- Preparar el proceso de Certificación de una Compañía conforme IFS y BRC
- Analizar la Preparación de un Informe de Auditoría en una Certificación IFS
- Analizar la Preparación de un Informe de Auditoría en una Certificación BRC
- Identificar los Requisitos para los Auditores IFS y BRC

#### **Asignatura 2 - Requisitos del Estándar IFS**

- Analizar las Responsabilidades de la Dirección según IFS
- Comprender los Requisitos de un Sistema de Gestión de Calidad según IFS.
- Interpretar la Gestión de Recursos Según IFS
- Comprender los Requisitos relativos al Proceso Productivo Según IFS (I)
- Comprender los Requisitos relativos al Proceso Productivo Según IFS (II)
- Analizar los Procesos de Medición, Análisis y Mejora según IFS y BRC

#### **Asignatura 3 - Requisitos del Estándar BRC**

- Analizar el Compromiso de la Dirección y la Mejora Continua según BRC
- Conocer el Plan de Seguridad Alimentaria - APPCC según BRC
- Identificar los Elementos de un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria según BRC
- Interpretar las Normas Relativas a las Instalaciones según BRC
- Examinar el Control del Producto y del Proceso según BRC
- Interpretar la Gestión del Personal según BRC

#### **Asignatura 4 - Integración de Sistemas de Gestión Alimentaria y Otros Estándares**

- Comprender los Beneficios de la Integración de Sistemas de Seguridad Alimentaria
- Comprender las Relaciones Existentes entre ISO 22000, IFS y BRC
- Conocer el Origen y los Requisitos del Sistema FSSC 22000
- Analizar el Estándar GLOBALGAP
- Comprender el Proceso de Certificación de GLOBALGAP
- Conocer Otros Estándares Respaldados por GFSI
- Conocer los Distintos Tipos de Certificación de Producto

#### **INFORMACIÓN**

Consultar precio en la web [www.bvcu.es](http://www.bvcu.es)  
Duración: 24 Créditos – 6 meses  
Modalidad: eLearning

#### **CONTACTO**

Tel: 902 35 00 77  
Mail: [formacion@es.bureauveritasformacion.com](mailto:formacion@es.bureauveritasformacion.com)