



MURCIA

15, 16 y 17 de noviembre de 2009

**REVISIÓN PRÁCTICA DE LOS PROTOCOLOS
IFS v.5 y BRC Food 5**

**INCLUYE UNA INTRODUCCIÓN A LA NUEVA NORMA
PAS 220**

INTRODUCCIÓN.

Las grandes empresas de distribución de alimentos han fijado sus criterios para evaluar proveedores en función de las garantías de seguridad que les ofrecen. Entre estas empresas se encuentran **Carrefour, Auchan, Tesco, Metro, Migros, Spar, Sainsbury, Mark and Spencer...** y recientemente se ha sumado también la estadounidense **Wall Mart**. Algunas empresas españolas como **Eroski (Caprabo), El Corte Inglés, Makro o El Árbol**, entre otras, también basan la evaluación de sus proveedores en los criterios establecidos en los protocolos de GFSI.

En el curso se explican los requisitos de los protocolos desde el punto de vista de estas empresas, lo que permite a los fabricantes entender mejor lo que se espera de ellos y de sus organizaciones y, con ello, incrementar sus posibilidades de pasar con éxito el filtro de las auditorías de seguridad alimentaria.

Se hace una revisión completa de los requisitos de **IFS Versión 5** ([en vigor desde abril de 2008](#)) y se asocian a los correspondientes requisitos de **BRC Food 5** ([en vigor el 1 de julio de 2008](#)). El curso incluye también una introducción a la norma **PAS 220**, recientemente creada por la **British Standard Institution (BSI)** atendiendo la demanda de las empresas marquisistas. Así, los asistentes adquieren una idea clara, estructurada y práctica sobre cómo implementar estos sistemas para dar garantías a clientes nacionales o internacionales.

Aportamos confianza

OBJETIVOS.

El **Módulo 1** proporciona un alto nivel de conocimiento de los requisitos de IFS v.5 y BRC Food 5, y facilita su comprensión por las personas responsables de implementarlos en las industrias.

El **Módulo 2** proporciona un refuerzo práctico para conocer los criterios de interpretación de los requisitos más relevantes por parte de los auditores en industrias de distintos sectores.

DIRIGIDO A:

Directores y responsables de calidad, directores de producción y profesionales, consultores y técnicos del sector alimentario y de empresas relacionadas.

Módulo 1: Requisitos de IFS. 5 + BRC Food 5 (16 h)

Primer día:

- Apertura.
- Origen, evolución y estructura de los protocolos.
- Parte 1. Requisitos relacionados con la **Responsabilidad de la dirección**.
- Parte 2. Requisitos relacionados con el **Sistema de gestión de la calidad**
- Parte 3. Requisitos relacionados con la **Gestión de los recursos**.
- Parte 4. Requisitos relacionados con el **Proceso de Producción**.

Segundo día:

- Parte 4 (Continuación) Requisitos relacionados con el **Proceso de Producción**.
- Parte 5. Requisitos relacionados con **Medición, análisis y mejora**.
- **Casos prácticos**. Realización y discusión en grupos.



Aportamos confianza

IFS v.5

EJEMPLO DE EXPLICACIÓN DE REQUISITO

BRC Food 5

3.2.1.2

K.O.

Los **REQUISITOS DE HIGIENE PERSONAL** estarán implantados y serán **respetados por todo el personal** relevante, subcontratistas y visitantes. Se deberá verificar periódicamente el cumplimiento de estos requisitos.

7.3.1

CRITERIO DE

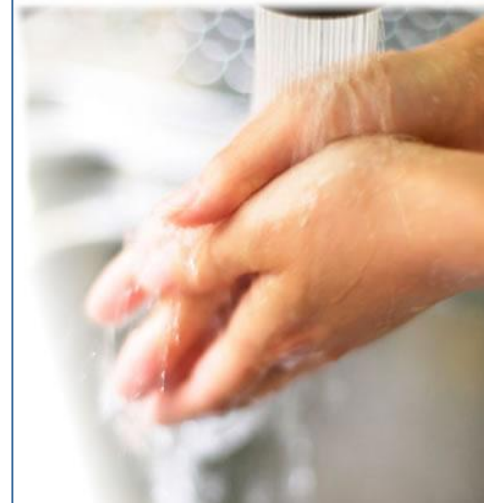
AUDITORÍA

Se verificará que el productor haya definido unas **normas de higiene adecuadas al proceso** productivo y que son respetadas tanto por el personal manipulador del propio centro como por el personal de empresas subcontratadas y visitantes.

Las normas deben establecer directrices claras acerca de: elementos de la ropa del personal dentro de fábrica así como de su limpieza e higiene, lavado de manos, control de guantes, manipulación de los alimentos, flujos del personal, almacenamiento de materias primas, etc. y también, en los casos en que corresponda, regulaciones para comer, beber o fumar.

El auditor comprobará que **se ha informado al personal** sobre las normas de higiene que debe respetar y también que se advierte a los visitantes. Inspeccionará la existencia de carteles informativos, registros de formación del personal, instrucciones o recordatorios puntuales, etc. Mediante inspección visual se comprobará el grado de cumplimiento.

También se comprobará que personal con la cualificación y responsabilidad necesarias realiza una **vigilancia periódica** del cumplimiento de las normas de higiene (requerirá registros de esta actividad). En algún caso puede ser necesario verificar incluso que se ha contemplado en el análisis de riesgos.

*Aportamos confianza*

Módulo 2: Refuerzo de casos prácticos (6 h)

Tercer día:

A lo largo de 20 ejemplos prácticos, los alumnos analizarán en grupo varios casos concretos de instalaciones productivas donde deban cumplirse los requisitos de las normas. Los casos tratados podrán ser planteados por los propios asistentes y por los profesores.

Ejemplo de caso práctico:

Una compañía de productos agrícolas ha recibido un promedio de 10 reclamaciones mensuales a lo largo de los últimos tres años. Durante la auditoría el Director Comercial informa al auditor que las ventas en el período enero-marzo han sido 100.000 Uds./mes, mientras que en abril-junio las ventas bajan un 50% por cuestiones estacionales. En Julio-Septiembre se vende un 20% menos. La dirección asegura que el número de reclamaciones es aceptable y no piensan emprender más acciones.

- ¿Qué enfoque daría un auditor a esta situación? ¿Qué evidencias buscaría?
- Identificar los requisitos de las normas que tienen relación con el texto.
- Si se detecta alguna No Conformidad, describirla y valorar su gravedad.

Aportamos confianza

PROFESORES:

Ignacio Álvarez Rodríguez

Ingeniero Agrónomo. Auditor IFS+BRC. Título oficial “Train the trainers” de IFS. Director técnico ACERTA-ISAcert Spain.

Marta García García

Ingeniera agrónoma. Auditora IFS+BRC+ISO. Título oficial “Train the trainers” de IFS. Dir. Calidad ACERTA-ISAcert Spain

Aportamos confianza

INFORMACIÓN GENERAL

Módulo 1

Días 1º y 2º
Precio: **522 Euros**

Módulo 2

Día 3º
Precio: **232 Euros**

Módulos 1+ 2

Días 1º a 3º
Precio: **696 Euros**

**Los módulos se pueden realizar independientemente.
Se entregan certificados reconocidos por IFS.**

Los precios incluyen el IVA (16%), documentación, certificados, cafés y las comidas de los correspondientes días.

Horarios:

1º día: 9.30 – 14.00 / 15.30 – 19.00 (8 horas lectivas)
2º día: 9.00 – 14.00 / 15.30 – 18.30 (8 horas lectivas)
3º día: 9.00 – 15.00 (6 horas lectivas)

Lugar:

Hotel NELVA. Avda. Juana Jugán Nº1, 30006 Murcia. Tel.: 968 060 200

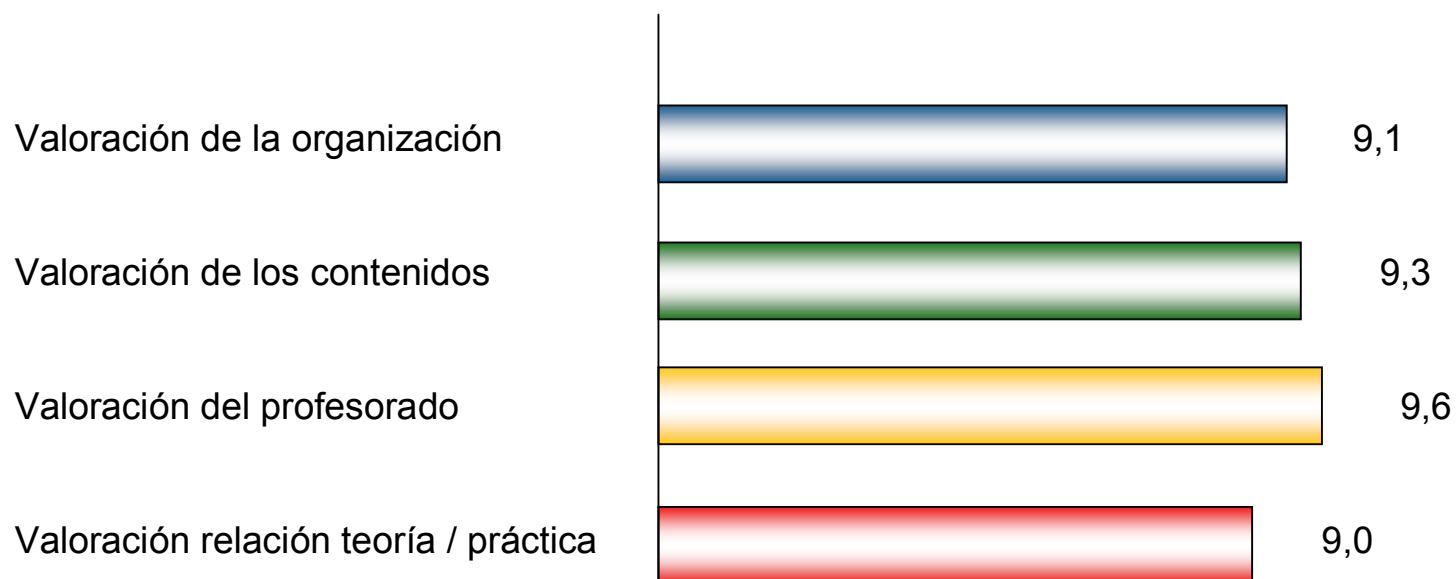
Organiza:

ACERTA - ISAcert Spain
C/ Aracena, 15 – 28023 Madrid
Tel.: (+34) 91 740 2660 / Fax: (+34) 91 740 2661
info@acerta-cert.com / www.acerta-cert.com

Aportamos confianza

VALORACIÓN MEDIA DEL CURSO POR LOS ASISTENTES A LAS ANTERIORES EDICIONES

(Media de 9 ediciones, con un total de 145 participantes)



Aportamos confianza



Revisión práctica de los protocolos IFS v.5 y BRC Food 5. Introducción a la Norma PAS 220

MURCIA – 15, 16 y 17 de noviembre de 2009

FICHA DE INSCRIPCIÓN

DATOS DEL INTERESADO

Nombre y apellidos

Dirección

Municipio C.P. Provincia

Empresa CIF:

Cargo

Teléfono fijo Móvil Fax

E-mail

DESEO ASISTIR SÓLO AL
MÓDULO 1

Precio: 522 €

DESEO ASISTIR SÓLO AL
MÓDULO 2

Precio: 232 €

DESEO ASISTIR A LOS
2 MÓDULOS

Precio: 696 €

Enviar esta solicitud por fax al número **91 740 2661**, adjuntando justificante de abono de las tarifas correspondientes a los módulos solicitados.

Se ruega realizar el pago mediante transferencia a la cuenta de Bankinter: 0128 – 0056 – 56 – 0500001271.

La organización comunicará por teléfono y e-mail con los solicitantes para confirmar su inscripción. La factura se entregará durante el curso.