



Cursos Superiores

Curso en Auditor Interno en IFS y BRCGS



INESEM
BUSINESS SCHOOL

INESEM BUSINESS SCHOOL

Índice

Curso en Auditor Interno en IFS y BRCGS

1. Sobre INESEM

2. Curso en Auditor Interno en IFS y BRCGS

[Descripción](#) / [Para que te prepara](#) / [Salidas Laborales](#) / [Resumen](#) / [A quién va dirigido](#) /

[Objetivos](#)

3. Programa académico

4. Metodología de Enseñanza

5. ¿Por qué elegir INESEM?

6. Orientación

7. Financiación y Becas

SOBRE INESEM BUSINESS SCHOOL



INESEM Business School como Escuela de Negocios Online tiene por objetivo desde su nacimiento trabajar para fomentar y contribuir al desarrollo profesional y personal de sus alumnos. Promovemos ***una enseñanza multidisciplinar e integrada***, mediante la aplicación de ***metodologías innovadoras de aprendizaje*** que faciliten la interiorización de conocimientos para una aplicación práctica orientada al cumplimiento de los objetivos de nuestros itinerarios formativos.

En definitiva, en INESEM queremos ser el lugar donde te gustaría desarrollar y mejorar tu carrera profesional. ***Porque sabemos que la clave del éxito en el mercado es la "Formación Práctica" que permita superar los retos que deben de afrontar los profesionales del futuro.***



Curso en Auditor Interno en IFS y BRCGS



DURACIÓN	300
PRECIO	460 €
MODALIDAD	Online

Entidad impartidora:



INESEM
BUSINESS SCHOOL

Programa de Becas / Financiación 100% Sin Intereses

Titulación Cursos Superiores

- Titulación Expedida y Avalada por el Instituto Europeo de Estudios Empresariales. "Enseñanza No Oficial y No Conducente a la Obtención de un Título con Carácter Oficial o Certificado de Profesionalidad."

Resumen

Gracias a este en Curso en Auditor Interno en IFS y BRCGS podrás conocer la actualización de las últimas versiones de las normas IFS y BRCGS. Cuando hayas finalizado, tendrás conocimientos para poder llevar a cabo una auditoría interna y obtener una visión global de los requisitos que se requieren para el ámbito de la seguridad alimentaria. Durante el curso, se desarrollarán las habilidades necesarias para analizar, valorar y comunicar el informe y los resultados obtenidos en la auditoría. Por último, el alumnado tendrá la posibilidad de estudiar el negocio que lleva, o para el que trabaja, de manera que pueda aplicar cambios o, al menos, proponerlos, en vistas a optimizar los procesos en aras de aumentar la calidad de los procesos y obtener una ventaja competitiva en el mercado.

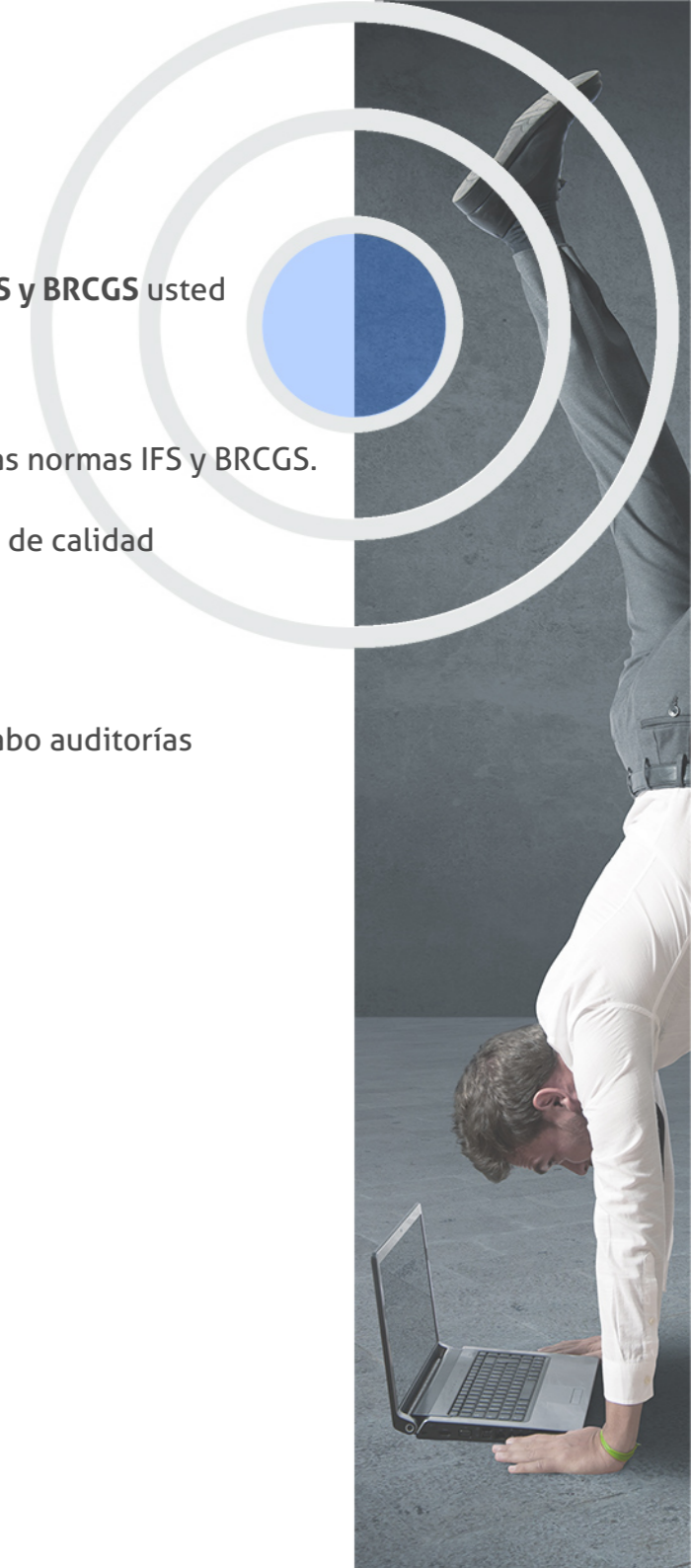
A quién va dirigido

El Curso en Auditor Interno en IFS y BRCGS se dirige a profesionales del sector de la alimentación que quieran profesionalizar su negocio o el área en el que desarrollan su trabajo. También a profesionales del mundo de la auditoría que quieran conocer nuevas normas para poder expandir su campo de actuación y poder realizar auditorías del ámbito alimentario.

Objetivos

Con el Cursos Superiores **Curso en Auditor Interno en IFS y BRCGS** usted alcanzará los siguientes objetivos:

- Conocer en profundidad las últimas versiones de las normas IFS y BRCGS.
- Aprender a implantar y auditar sistemas de gestión de calidad alimentaria.
- Adquirir una visión global de las auditorías.
- Identificar y desarrollar habilidades para llevar a cabo auditorías internas.





¿Y, después?

Para qué te prepara

Con el Curso en Auditor Interno en IFS y BRCGS podrás conocer en profundidad la normativa específica del sector en la que se incluyen nociones para la realización de auditorías internas. También a estudiar los sistemas que están implantados para poder detectar desviaciones de los procesos y proponer mejoras que se conviertan en ventajas para la empresa. Todo ello desarrollando una visión de calidad enfocada al sector de la alimentación.

Salidas Laborales

Las principales salidas profesionales de este Curso en Auditor Interno en IFS y BRCGS son las de técnicos o responsables de departamento de producción y de calidad de un centro alimentario. Así como ejercer labores de asesoramiento, consultoría o auditoría de procesos de calidad en la industria alimentaria. Ejercer como especialista de las normas IFS y BRGS dentro de cualquier empresa

¿Por qué elegir INESEM?



PROGRAMA ACADÉMICO

Curso en Auditor Interno en IFS y BRCS

Módulo 1. Norma brc de seguridad alimentaria

Módulo 2. Norma ifs de seguridad alimentaria

Módulo 1. Norma brc de seguridad alimentaria

Unidad didáctica 1.

Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria

1. La legislación en seguridad alimentaria
2. Descripción del marco legislativo en materia de seguridad alimentaria

Unidad didáctica 2.

Qué es la norma brc

1. La norma BRC
2. Beneficios
3. Aspectos clave de la BRC
4. Origen y evolución de la norma BRC. Campo de aplicación

Unidad didáctica 3.

Estructura de la norma brc

1. Norma BRC Versión 9

Unidad didáctica 4.

Compromiso del equipo directivo

1. El compromiso de la dirección
2. Requisitos

Unidad didáctica 5.

El plan de seguridad alimentaria: appcc

1. El Codex alimentarius

Unidad didáctica 6.

Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria

1. Manual de calidad y gestión alimentaria
2. Control de la documentación
3. Cumplimentación y mantenimiento de registros
4. Auditorías internas
5. Aprobación y monitoreo de desempeño de proveedores y materias primas
6. Especificaciones
7. Acciones correctivas y preventivas
8. Control de producto no conforme
9. Trazabilidad
10. Gestión de reclamaciones
11. Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos

Unidad didáctica 7.

Normas relativas al establecimiento

1. Normas relativas al exterior del establecimiento
2. Protección de los alimentos
3. Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas
4. Estructura del edificio, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento
5. Servicios: agua, hielo, aire y otros gases
6. Equipos
7. Mantenimiento
8. Instalaciones para el personal
9. Control de la contaminación física y química del producto: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
10. Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños
11. Limpieza e higiene
12. Residuos y eliminación de residuos
13. Gestión de excedentes de alimentos y productos para alimentación de animales
14. Gestión de plagas
15. Instalaciones de almacenamiento
16. Envío y transporte

Unidad didáctica 8.

Control del producto

1. Diseño y desarrollo del producto
2. Etiquetado del producto
3. Gestión de alérgenos
4. Autenticidad, declaraciones y cadena de custodia del producto
5. Envasado del producto
6. Inspección del producto y análisis en el laboratorio
7. Liberación de producto
8. Alimentos para mascotas
9. Conversión primaria animal

Unidad didáctica 9.

Control de procesos

1. Control de las operaciones
2. Control del etiquetado y de los envases
3. Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades
4. Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia

Unidad didáctica 10.

Personal

1. Formación: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
2. Higiene personal: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
3. Revisiones médicas
4. Vestimenta de protección: personal o personas que visiten las zonas de producción

Unidad didáctica 11.

Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente

1. Diseño de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas de alto riesgo, alto cuidado y alto cuidado del ambiente
2. Estructura del edificio en zonas de alto riesgo y alto cuidado
3. Equipos y mantenimiento en zonas de alto riesgo y alto cuidado
4. Instalaciones para el personal en las zonas de alto riesgo y alto cuidado
5. Limpieza e higiene en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales
6. Ropa de protección en las zonas de alto riesgo, alto cuidado

Unidad didáctica 12.

Requisitos aplicables a los productos mercadeados

1. Plan de seguridad alimentaria: APPCC
2. Aprobación y seguimiento de fabricantes o envasadores de productos alimentarios mercadeados
3. Especificaciones
4. Inspección del producto y análisis en el laboratorio
5. Legalidad del producto
6. Trazabilidad

Unidad didáctica 13.

Cómo obtener la certificación en la norma brc

1. Proceso de obtención de certificación
2. Requisitos Generales de Auditoría
3. Protocolo de Auditoría

Módulo 2.

Norma ifs de seguridad alimentaria

Unidad didáctica 1.

Fundamentos básicos del appcc y su relación con ifs

1. Legislación, normas y protocolos
2. Definición del sistema APPCC
3. Principios del sistema APPCC
4. Descripción de los principios APPCC
5. Principios de aplicación del sistema APPCC
6. Responsabilidades para la aplicación de APPCC
7. Aplicaciones de APPCC

Unidad didáctica 2.

Introducción y conceptos básicos sobre la norma ifs

1. Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria y norma IFS
2. La Historia del Internacional Food Standard
3. Estructura de la Norma
4. Tipos de auditorías
5. Determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas
6. Aplicación de las diferentes Normas IFS
7. Integrity Program de IFS
8. Principales cambios entre las versiones de la Norma IFS

Unidad didáctica 3.

El proceso de certificación

1. Etapas o procesos para obtener la certificación
2. El proceso de certificación
3. Informe de auditoría
4. Concesión del certificado

Unidad didáctica 4.

Estructura de la norma ifs: requerimientos de la gestión del sistema de calidad

1. Requisitos que establece la Norma
2. Responsabilidad de la dirección
3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimenticia
4. Gestión de los recursos
5. Planificación y proceso de producción
6. Mediciones, Análisis, Mejoras
7. Food Defense e inspecciones externas

Unidad didáctica 5.

Diferencias y similitudes entre ifs, brc e iso 22000

1. Breve repaso
2. Norma BRC
3. Norma ISO 22000
4. Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000)
5. Beneficios de implementar las normas BRC e IFS

metodología de aprendizaje

La configuración del modelo pedagógico por el que apuesta INESEM, requiere del uso de herramientas que favorezcan la colaboración y divulgación de ideas, opiniones y la creación de redes de conocimiento más colaborativo y social donde los alumnos complementan la formación recibida a través de los canales formales establecidos.



Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno comienza su andadura en INESEM Business School a través de un campus virtual diseñado exclusivamente para desarrollar el itinerario formativo con el objetivo de mejorar su perfil profesional. El alumno debe avanzar de manera autónoma a lo largo de las diferentes unidades didácticas así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes.

El equipo docente y un tutor especializado harán un *seguimiento exhaustivo*, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

Nuestro sistema de aprendizaje se fundamenta en *cinco pilares* que facilitan el estudio y el desarrollo de competencias y aptitudes de nuestros alumnos a través de los siguientes entornos:

Secretaría

Sistema que comunica al alumno directamente con nuestro asistente virtual permitiendo realizar un seguimiento personal de todos sus trámites administrativos.

Campus Virtual

Entorno Personal de Aprendizaje que permite gestionar al alumno su itinerario formativo, accediendo a multitud de recursos complementarios que enriquecen el proceso formativo así como la interiorización de conocimientos gracias a una formación práctica, social y colaborativa.

Revista Digital

Espacio de actualidad donde encontrar publicaciones relacionadas con su área de formación. Un excelente grupo de colaboradores y redactores, tanto internos como externos, que aportan una dosis de su conocimiento y experiencia a esta red colaborativa de información.

Webinars

Píldoras formativas mediante el formato audiovisual para complementar los itinerarios formativos y una práctica que acerca a nuestros alumnos a la realidad empresarial.

Comunidad

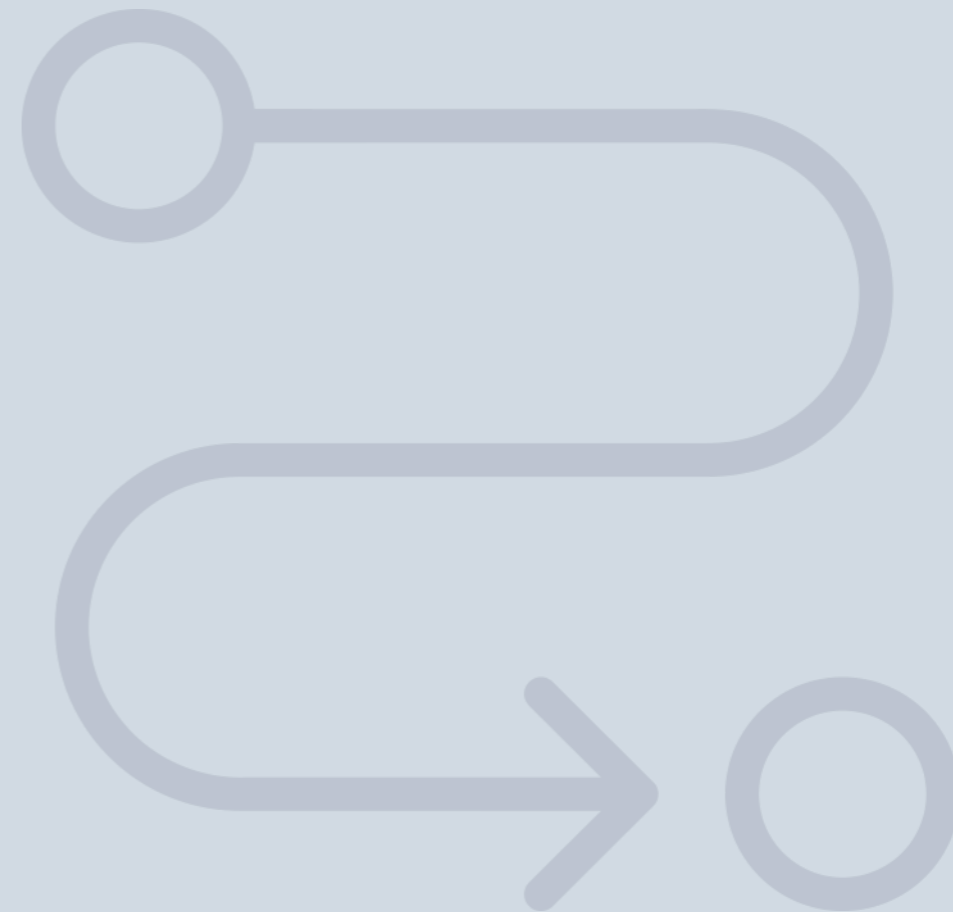
Espacio de encuentro que permite el contacto de alumnos del mismo campo para la creación de vínculos profesionales. Un punto de intercambio de información, sugerencias y experiencias de miles de usuarios.





SERVICIO DE **Orientación** de Carrera

Nuestro objetivo es el asesoramiento para el desarrollo de tu carrera profesional. Pretendemos capacitar a nuestros alumnos para su adecuada adaptación al mercado de trabajo facilitándole su integración en el mismo. Somos el aliado ideal para tu crecimiento profesional, aportando las capacidades necesarias con las que afrontar los desafíos que se presenten en tu vida laboral y alcanzar el éxito profesional. Gracias a nuestro Departamento de Orientación de Carrera se gestionan más de 500 convenios con empresas, lo que nos permite contar con una plataforma propia de empleo que avala la continuidad de la formación y donde cada día surgen nuevas oportunidades de empleo. Nuestra bolsa de empleo te abre las puertas hacia tu futuro laboral.



Financiación y becas

En INESEM

Ofrecemos a nuestros alumnos facilidades económicas y financieras para la realización del pago de matrículas,

todo ello
100%
sin intereses.

INESEM continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.



20%	Beca desempleo	Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento idóneo para invertir en la mejora de sus posibilidades futuras.
15%	Beca emprende	Nuestra apuesta por el fomento del emprendimiento y capacitación de los profesionales que se han aventurado en su propia iniciativa empresarial.
10%	Beca alumnos	Como premio a la fidelidad y confianza de los alumnos en el método INESEM, ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Cursos Superiores

Curso en Auditor Interno en IFS y BRCGS

Impulsamos tu carrera profesional



INESEM
BUSINESS SCHOOL

www.inesem.es



958 05 02 05 formacion@inesem.es

Gestionamos acuerdos con más de 2000 empresas y tramitamos más de 500 ofertas profesionales al año.
Facilitamos la incorporación y el desarrollo de los alumnos en el mercado laboral a lo largo de toda su carrera profesional.