



Revisión práctica de los protocolos  
**IFS v.5 y BRC Food 5**  
Correlación con los requisitos de ISO 22000(2005)

**Madrid**  
3, 4 y 5  
de junio 2009

**Valencia**  
1, 2 y 3  
de julio 2009

## 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 el 1 de abril de 2008](#)) y se asocian a los correspondientes de **BRC Food 5** ([en vigor el 1 de julio de 2008](#)) e **ISO 22000(2005)**. 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, así como de su correspondencia con los requisitos de la norma ISO 22000(2005).

El **Módulo 2** proporciona un refuerzo práctico para poder adaptar correctamente los principales requisitos de las normas en distintos sectores de actividad.

## 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 ver. 5 + BRC 5 + ISO 22000 (16 h)

### Día 1:

- 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**.



### Día 2:

- 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

3.2.1.2

K.O.

## EJEMPLO DE EXPLICACIÓN DE REQUISITO

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.

CORRESPONDENCIA

BRC v.5  
7.3.1ISO 22000  
7.2.3

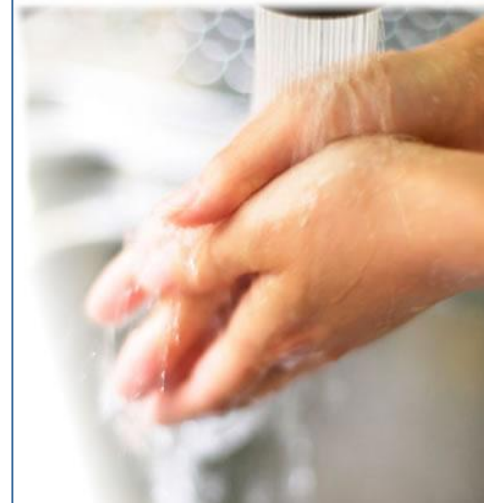
## CRITERIO DE AUDITORÍA

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)

### **Día 3:**

A lo largo de 20 casos 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

### **Alfonso Moreno Canela**

Licenciado en Biología. Auditor IFS+BRC+ISO 9000+ISO 22000.

## 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:**

Curso en Madrid: Oficinas de ACERTA.  
Curso en Valencia (pendiente de confirmar lugar)

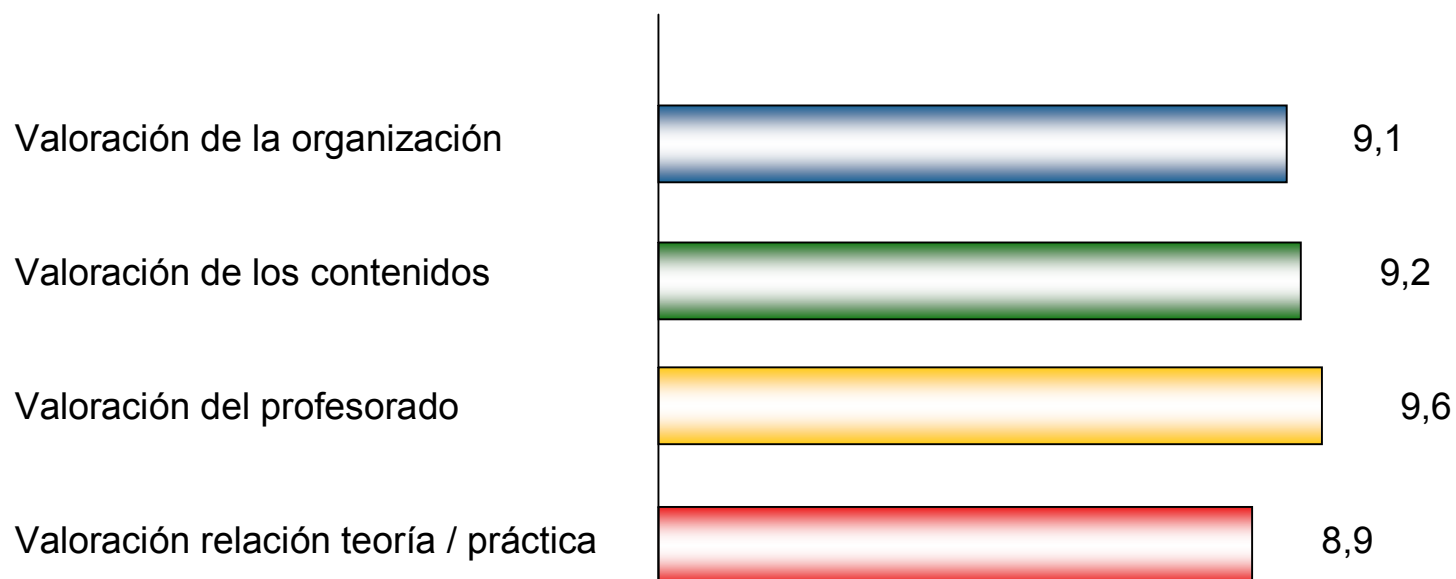
### **Organiza:**

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

*Aportamos confianza*

## VALORACIÓN MEDIA DEL CURSO POR LOS ASISTENTES A LAS ANTERIORES EDICIONES

(Media de 8 ediciones, con un total de 125 participantes)



*Aportamos confianza*



## Revisión práctica de los protocolos IFS v.5 y BRC Food 5. Correlación con los requisitos de ISO 22000(2005)

# FICHA DE INSCRIPCIÓN

### DATOS DEL INTERESADO

Nombre y apellidos .....

Dirección .....

Municipio ..... C.P. .... Provincia .....

Empresa ..... CIF: .....

Cargo .....

Teléfono fijo ..... Móvil ..... Fax .....

E-mail .....

INDIQUE EL CURSO EN QUE LE

**Madrid**

**Valencia**

INTERESA RESERVAR PLAZA:

3, 4 (y 5) de junio

1,2 (y 3) de julio

DESEO ASISTIR SÓLO AL MÓDULO 1

Precio: 522 €

DESEO ASISTIR SÓLO AL MÓDULO 2

Precio: 232 €

DESEO ASISTIR A AMBOS 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.