



Calidad y Seguridad Alimentaria: IFS Food / BRCGS



▪ Blended

1. INTRODUCCIÓN

Hoy día, los líderes y principales ejecutivos dentro de las organizaciones necesitan tener los conocimientos y herramientas necesarias para poder gestionar la incertidumbre derivada del entorno global, donde los cambios se suceden de manera rápida e inesperada. Además, deben ser capaces de crear y aterrizar en sus compañías las estrategias necesarias para poder competir y tomar provecho de las oportunidades que dicho entorno les ofrece.

Este Programa, usando distintas metodologías, y sirviéndose de un claustro de amplia experiencia profesional, genera un espacio de debate, creatividad y pensamiento crítico únicos, que desembocan en un aprendizaje activo y profundo, basado en el contacto directo con circunstancias y problemas con los que cualquier directivo se encuentra a diario en el mundo empresarial. Se genera en el participante, por tanto, un liderazgo activo y un hábito en el análisis de situaciones para la toma de decisiones, que le hará más efectivo, eficiente y justo en su entorno profesional, logrando así mejores resultados para su organización.

Por tanto, este programa no tiene como meta aumentar la cantidad de conocimientos formales de los alumnos, sino apoyarles en implementar con éxito, en la práctica, sus retos profesionales con el objetivo de que puedan generar mayor valor para sus organizaciones y, así, contribuir a la mejora de la sociedad.

Para todo ello, transmitiremos al estudiante un profundo conocimiento de la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria (inocuidad) en cualquiera de los eslabones de la cadena alimentaria y más especialmente en las industrias agroalimentarias, así como dotar del conocimiento de las claves presentes y futuras del sector agroalimentario internacional desde el punto de vista del negocio. Una gestión integral de una industria agroalimentaria supondrá una enorme ventaja competitiva, abriendo nuevos canales comerciales, mejorando las oportunidades de exportación, dar cumplimiento a altos estándares de calidad y seguridad alimentaria con reconocimiento internacional como pueden ser IFS y BRCGS. Además, se aprenderá a mejorar la confianza del consumidor, gestionar alertas y crisis alimentarias, control del fraude, mejora de los costes de producción por optimización de los procesos productivos, disminuir los costes de no calidad y reprocesado, evitar incidencias en inspecciones oficiales, superar con éxito las auditorías de sus clientes y de entidades externas de certificación, aportar transparencia a lo largo de la cadena de suministro, y, lo que es más importante, aumentar las ventas.

Finalmente, de la mano de las expertas profesoras, ayudar al alumnado a presentarse a un examen para ser auditor BRCGS o IFS Food, ya que el currículo aquí diseñado será la base teórica de dicha preparación.

2. IMQ

IMQ son las siglas del **Istituto Italiano del Marchio di Qualità**, Entidad de Certificación líder en Italia. Se fundó en 1951 en Milán (Italia) y tiene como objeto social la Certificación de Productos y de Sistemas de Gestión (más de 20.000 certificados emitidos en Sistemas de Gestión y 140.000 en Producto).

Actualmente IMQ es un grupo de empresas que abarca múltiples certificaciones de producto y de sistemas.

Las empresas del grupo IMQ representan la más importante realidad italiana en el campo de la evaluación de la conformidad (certificaciones, pruebas, verificaciones, inspecciones). Con la fortaleza de la sinergia entre las sociedades que lo componen, la relevancia adquirida en más de 60 años de experiencia y la integridad de los servicios ofrecidos, el grupo IMQ se erige como un punto de referencia y socio ideal de empresas que tienen como objetivo la seguridad, la calidad y la sostenibilidad ambiental.

Los sectores de referencia son múltiples, y van desde la electrotecnia a la electrónica, desde las telecomunicaciones a la automoción, desde el sector del gas al diseño de instalaciones, desde los productos de construcción hasta los productos agroalimentarios y las energías renovables.

Para cada sector, las empresas del grupo IMQ pueden ofrecer, según corresponda, servicios horizontales o específicos:

Certificación de productos, certificaciones ambientales, certificación según las directivas de la UE, certificación de sistemas de gestión y figuras profesionales, controles de plantas y edificios, pruebas de laboratorio, pruebas para obtener marcados internacionales y apoyo a la exportación, supervisión de la producción en el extranjero, apoyo técnico reglamentario y formación. La integridad de los servicios prestados está garantizada gracias a la experiencia adquirida en todas estas áreas durante décadas por parte de las empresas del grupo IMQ que está compuesto por: IMQ S.p.A., CSI S.p.A., **IMQ Ibérica S.L. (España)**, **IMQ Tecnocea (España)**, IMQ Polska (Polonia), IMQ Turkey (Turquía), IMQ Gulf FZCo (Dubái), IMQ Certification Shanghai Co. Ltd (China).

NUESTRA VISION

Integridad moral, honestidad profesional, lealtad e imparcialidad para/con los grupos de interés y transparencia de mercado. Interpretamos los sistemas de gestión como una herramienta que genera valor añadido a las empresas, y les permite controlar y gestionar sus riesgos y oportunidades, aumentando su competitividad.

QUE OFRECEMOS

IMQ es el socio ideal para todas aquellas empresas que quieren dar un valor añadido a su actividad, certificando su compromiso con la gestión ética y responsable, interesadas en exportar en Europa y el resto del mundo, que necesitan un apoyo competente para superar las barreras aduaneras y de obtención de las marcas extranjeras.

En particular, **IMQ** se presenta como una sociedad de servicios especializada en certificaciones de productos, sistema de producción, y pruebas de conformidad según las directivas europeas y normas internacionales. Estamos en el grado de ofrecer numerosos servicios como: Evaluación de las instalaciones de inmuebles, realización de pruebas de laboratorio, asistencia técnica/normativa y a la exportación.

3. DESTINATARIOS

El curso está destinado a profesionales, directivos, pre-directivos y de mandos intermedios (responsables de unidades de negocio o departamentos) del sector agroalimentario que deseen lograr una visión completa de la cadena de valor agroalimentaria, analizando las interrelaciones existentes y su impacto en el ámbito empresarial. Emprendedores que quieran hacerse un espacio en el sector agroalimentario.

Licenciados y Diplomados que deseen completar su formación en la Industria Alimentaria o en el área de la Calidad, Producción, y Gerencia de empresas alimentarias.

A su vez, este programa está dirigido a Profesionales del sector que deseen reciclar y actualizar sus conocimientos.

4. OBJETIVOS

1. Desarrollar un base teórico/práctica sólida para permitir al alumno presentarse a un examen para ser auditor de las normas BRCGS o IFS Food
2. Desarrollar las herramientas y capacidades necesarias para ser generadores de cambio dentro de las empresas del sector agroalimentario.
3. Profundizar en la gestión de calidad y de la seguridad alimentaria en la empresa y su impacto en el negocio.
4. Profundizar en el manejo y desarrollo de un Plan APPCC (Análisis de peligros y puntos de críticos de control) y sus prerequisites: limpieza y desinfección, mantenimiento de los equipos e instalaciones, trazabilidad, Control de Plagas, control del agua, plan de formación del personal, homologación de proveedores, plan de análisis, etc.
5. Ser capaz de ejecutar las auditorías internas de calidad y seguridad alimentaria y dotar de las herramientas para afrontar las auditorías externas de entidades de certificación y de clientes.
6. Obtener las capacidades de integrar los conocimientos adquiridos para diseñar, controlar líneas de producción de alimentos, gestionar la calidad total y seguridad alimentaria de una empresa alimentaria.
7. Profundizar en el entendimiento de la legislación alimentaria y en su manejo, interpretación, y actualización permanente
8. Profundizar en la gestión de crisis y alertas alimentarias: gestión del desafío
9. Conocer los secretos del Food Defense y su impacto.

Resumiendo, este programa no tiene como meta aumentar la cantidad de conocimientos formales de los alumnos, sino apoyarles en implementar con éxito, en la práctica, sus retos profesionales con el objetivo de que puedan generar mayor valor para sus organizaciones y, así, contribuir a la mejora de la sociedad y de sus empresas:

“LA INTELIGENCIA CONSISTE NO SOLO EN EL CONOCIMIENTO, SINO TAMBIÉN EN LA DESTREZA DE APLICAR LOS CONOCIMIENTOS EN LA PRÁCTICA” (Aristóteles)

El curso se desarrollará de manera eminentemente práctica, combinando el método del caso, conferencias magistrales, talleres y casos prácticos dirigidos.

5. PROGRAMA

Semana 1: 5 horas. Introducción y Legislación

- GFSI: la iniciativa mundial de seguridad alimentaria
- Norma IFS v7.0: historia y aspectos básicos:

- o Estructura del estándar
- o Clasificación de hallazgos
- o Tipos de auditoría
- o Categorías de productos y categorías tecnológicas
- o Novedades de la versión 8

- Norma BRCGS v8.0, historia y aspectos básicos:

- o Estructura del estándar
- o Clasificación de hallazgos
- o Tipos de auditoría
- o Categorías de productos
- o Zonas de proceso
- o Módulos voluntarios
- o Novedades de la versión 9

- Seguridad alimentaria: legislación de referencia europea:

- o Puntos clave de la legislación alimentaria
- o Cómo estar actualizado
 - Trabajo práctico

Semana 2: 5 horas. Norma IFS Food parte 1

- Requisitos del Estándar IFS Food v7
- Análisis de la Gobernanza y Compromiso de la Dirección
- Requisitos de un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria
- Requisitos en Gestión de los Recursos

Trabajo práctico

Semana 3: 5 horas. Norma IFS Food parte 2

- Requisitos Relativos al Proceso Operativo
- Requisitos de Medición, Análisis, Mejora
- Requisitos del Plan de Food Defence

Trabajo práctico

Semana 4: 5 horas. Norma BRCGS parte 1

BRCGS V8

- Requisitos sección 1 (Compromiso del equipo directivo)
- Requisitos sección 2 (Plan de seguridad alimentaria: APPCC)
- Requisitos sección 3 (Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria)
- Requisitos sección 4 (Normas relativas al establecimiento)
- Requisitos sección 5 (Control del producto)

Trabajo práctico

Semana 5: 5 horas. Norma BRCGS parte 2

- Requisitos sección 6 (Control del proceso)
- Requisitos sección 7 (Personal)
- Requisitos sección 8 (Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente)
- Requisitos sección 9 (Requisitos aplicables a los productos comercializados)

Trabajo práctico

Semana 6: 5 horas. Contaminantes biológicos, químicos y físicos

- Microbiología de la industria alimentaria
- Contaminación química: ejemplos
- Contaminación física: ejemplos

Trabajo práctico

Semana 7: 4 horas

Trabajo práctico caso de estudio: legislación

Semana 8: 4 horas

Trabajo práctico caso de estudio: legislación

Semana 9: 4 horas

Trabajo práctico caso de estudio: requisitos BRCGS. Basado en fotos y videos de Industrias Alimentarias, el objetivo es que el alumno reconozca el requisito correspondiente al escenario del hallazgo en la Norma

Semana 10: 4 horas:

Trabajo práctico caso de estudio: requisitos IFS Food. Basado en fotos y videos de Industrias Alimentarias, el objetivo es que el alumno reconozca el requisito correspondiente al escenario del hallazgo en la Norma

Semana 11: 4 horas

Trabajo práctico caso de estudio: se plantean escenarios de auditoría donde el objetivo es que el alumno investigue y saque conclusiones relevantes basado en la Norma BRCGS

Semana 12: 4 horas

Trabajo práctico caso de estudio: se plantean escenarios de auditoría donde el objetivo es que el alumno investigue y saque conclusiones relevantes basado en la Norma IFS Food

Semana 13: 6 horas: trabajo práctico integrador final

6. CLAUSTRO DE PROFESORAS

LEILA BURIN



PhD en Ciencias Químicas, y Lic. en Ciencias Biológicas, UBA (Universidad de Buenos Aires). Auditora líder en IFS, BRC, ISO 22 000, FSSC 22000, GMA SAFE y auditorías de clientes: Unilever, Pepsi, Starbucks, Woolworths, Mac Donalds desde el 2010. Previamente (1997),

Directora de la Consultora QualyFoods, con trabajos en Argentina, México, Brasil, Uruguay. HACCP Alliance Lead Instructor y Coordinadora Académica del Portal de Inocuidad, desde 2010.

ALICIA FERNANDEZ DE MINGO



PhD Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid.

Auditora líder de SGS ICS Ibérica y Consultora de Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria (BRC, IFS, ISO 22.000), así como Auditora de Homologación de proveedores de cadenas de distribución, desde 2005.

7. METODOLOGÍA. Modalidad Blended

Clases presenciales: sesiones teóricas, pero eminentemente prácticas contando con el apoyo de profesionales en activo que le guían y comparten su experiencia profesional. Método del caso, análisis y estudio de casos, como técnica de aprendizaje.

Al ser grupos reducidos, los alumnos reciben los conocimientos y punto de vista del profesor al mismo tiempo que interactúan con él y entre ellos mismos.

Los alumnos realizan un trabajo previo a las sesiones presenciales a través de la plataforma virtual. De esta forma, comprenden mejor los contenidos que comparte el ponente y pueden generar un debate más enriquecedor en un contexto creativo que ayuda a optimizar las sesiones presenciales. Los debates forman parte esencial de la metodología del Máster, como lo forman de la vida profesional del alumno.

Casos prácticos: Para afianzar los contenidos de las materias impartidas, los alumnos realizan casos prácticos relacionados con las principales áreas del Máster, en los que encontrar para cada problema propuesto una solución experta, personal y adaptada.

El trabajo en equipo es primordial en la metodología del Máster y en el futuro profesional del alumno, potenciarán la dinámica de trabajar con otros profesionales con un objetivo común. La confrontación de ideas, opiniones y puntos de vista poseen un efecto sinérgico que enriquecen el trabajo final. El profesorado dará apoyo y guiará en los casos propuestos y el *feedback* sobre el trabajo realizado.

8. Calendario y duración.

Duración: La duración del Curso es de 3 meses, disponiendo de una prórroga de un 1 mes para la finalización de los casos prácticos y la realización del proyecto fin de Curso. 60 horas, incluidas 20 horas presenciales o virtuales (vídeo conferencia).

Número de Plazas:

Con el objetivo de garantizar la calidad académica, el límite de plazas para el formato presencial se fija en un **mínimo de 5** y un máximo de 10.

En caso de no alcanzarse el número mínimo de plazas en el formato presencial, se pospondrá al alumno para la próxima convocatoria

9. Costes de inscripción

Puede consultar el precio actual de cada modalidad en nuestra página web: www.imqibericaformacion.com así como las promociones vigentes de descuentos en la ficha del Máster / Curso

IMQ Ibérica Business School es Entidad Organizadora Acreditada para la impartición de Formación bonificable hasta el 100% para trabajadores que quieran matricularse en nuestros Másteres y Cursos en cualquiera de sus modalidades.

10. Titulación

Diploma “Calidad y Seguridad Alimentaria: IFS Food / BRCGS”
de IMQ Ibérica Business School

