



Grupo
ISA  **CERT**

Curso práctico de normas de seguridad alimentaria: **Industria Cárnica** **Protocolo IFS. Correlación con BRC e ISO 22000**

Coordinación: Marta García. Ingeniera agrónoma. Auditora IFS+BRC+ISO. Título oficial "Train the trainers" por IFS

INTRODUCCIÓN.

Este curso se basa en una metodología novedosa, didáctica y muy participativa.

La revisión de requisitos de BRC e ISO 22000 a través de la estructura de requisitos de IFS permite a los asistentes obtener una idea clara, integral y organizada de las tres principales referencias internacionales en seguridad alimentaria.

OBJETIVOS.

El **Módulo 1** proporciona un alto nivel de conocimiento del protocolo IFS v.4 y de la correspondencia de sus requisitos con el estándar BRC y la norma ISO 22000.

El **Módulo 2** proporciona los conocimientos necesarios para auditar correctamente los principales requisitos de las normas y poder afrontar auditorías de certificación.

DIRIGIDO A:

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

PROFESORADO:

Rafael Izuzquiza Gasset
Veterinario. Auditor sector cárnico

Juan Vázquez Rdez. de Alba
Ldo. en Farmacia. Auditor sector productos estables

Ignacio Álvarez Rodríguez
Ingeniero Agrónomo. Director técnico ACERTA-ISAcert

Módulo 1: Requisitos de IFS + BRC + ISO 2000 (16 h)

Día 20 de junio de 2007:

- Origen, evolución y estructura de los protocolos.
- Requisitos de gestión del sistema de calidad.
- Responsabilidad de la dirección.
- Gestión de los recursos.
- Realización del producto (parte A)

Día 21 de junio de 2007:

- Realización del producto (parte B)
- Medición, análisis y mejora.
- Casos prácticos. Realización y discusión en grupos.

Módulo 2: Refuerzo de casos prácticos (8 h)

Día 22 de junio de 2007:

Los alumnos analizarán en grupo múltiples 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 el profesorado.

Finalmente se hará un ejercicio de evaluación del grado de conocimiento de los alumnos, referido a los ejercicios analizados durante la jornada.

Los módulos se pueden realizar independientemente.

INFORMACIÓN GENERAL

Módulo 1

20-junio-07 + 21-junio-07

Precio: 480 Euros

Se entrega certificado reconocido por IFS.

Módulo 2

22-junio-07

Precio: 200 Euros

Se entrega certificado con la calificación obtenida.

Los precios incluyen documentación, certificados enmarcados, cafés y comidas.

Horarios:

09.30 – 14.00 / 15.30 – 19.00
(Viernes 22 de 9:00 a 14:00)

Lugar:

C/ Estudio, 33

(Aravaca) 28023 Madrid

Tel.: (+34) 91 740 2660

Fax: (+34) 91 740 2661

acerta-cert@acerta-cert.com

Grupos reducidos.

Inscripción por orden de solicitud.



Grupo
ISA  **CERT**

Curso práctico de normas de seguridad alimentaria:
Protocolo IFS. Correlación con BRC e ISO 22000
Industria Cárnica

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

DATOS DEL INTERESADO

Nombre y apellidos

Dirección

Empresa

Cargo

Teléfono fijo Móvil Fax

E-mail

DESEO ASISTIR AL MÓDULO 1

(20-junio y 21-junio de 2007) Precio: 480€

SI

NO

DESEO ASISTIR AL MÓDULO 2

(22-junio de 2007) Precio: 270€

SI

NO

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.

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