



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

Grupo  
ISA CERT

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

## INFORMACIÓN GENERAL

### 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 alimentario 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 28 de febrero 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 1 de marzo 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 2 de marzo 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.**

### Módulo 1

28-feb-07 + 1-mar-07

**Precio:** 480 Euros

Se entrega certificado  
reconocido por IFS.

### Módulo 2

2-mar-07

**Precio:** 270 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

#### 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.



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



## SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

### DATOS DEL INTERESADO

Nombre y apellidos .....

Dirección .....

Empresa .....

Cargo .....

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

E-mail .....

DESEO ASISTIR AL MÓDULO 1

(28-FEB Y 1-MAR DE 2007) Precio: 480€

SI

NO

DESEO ASISTIR AL MÓDULO 2

(2-MARZO 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.