



LEADERS IN RELIABILITY
LÍDERES EN FIABILIDAD



**AUDITOR EXPERTO
EN IFS Y BRC**

AUDITOR EXPERTO EN IFS Y BRC

Presentación

©ACERTA, 2019

ÍNDICE

	Pág.
1. Introducción.....	2
Quiénes somos.....	2
A quién va dirigido	2
Objetivo	2
Temario.....	3
Ejemplos	3
Programa de actividades: ¡Organízalo a tu medida!	8
Profesorado	8
Plataforma de trabajo.....	9
Metodología de trabajo	9
2. Requisitos para realizar el Curso	9
Perfil académico y profesional de los alumnos.....	9
Requisitos mínimos de conexión a la plataforma	10
3. Inscripción	10
Proceso de inscripción	10
Tarifas y descuentos	10
Forma de pago	10
Cancelación de la inscripción	11
Condiciones de participación.....	11
4. Entidades colaboradoras	12

1. INTRODUCCIÓN



ACERTA convoca el Curso AUDITOR EXPERTO EN IFS y BRC, en su modalidad On-Line.

Para ACERTA es un orgullo ofrecer esta iniciativa pionera en el mundo. Nuestra intención es formar auditores con el único requisito de una conexión a internet y un correo electrónico.

Esta iniciativa permite organizar el calendario a medida de cada alumno, y comenzar cuando se desee, pudiendo permanecer en cada módulo hasta dos meses.

Quiénes somos

Acerta es una entidad de inspección y certificación acreditada, independiente, especializada en el sector agroalimentario. Está acreditada por ENAC para la certificación de las principales normas de Seguridad y Calidad Alimentarias, como las normas GLOBALGAP, BRC o IFS, Producción Integrada, Controlado por FACE, etc.

Emitimos más de 1.000 certificados anualmente a clientes de muchos países, gracias a que estamos presentes en varios países del mundo: USA, Italia, Grecia, Chile, Perú, Colombia, Marruecos, Egipto, Líbano, Kuwait, India, Serbia y Portugal, y tiene una fuerte representación en España, con oficinas en: Huelva, Salamanca, Córdoba, Valencia, Murcia, Barcelona y Valladolid).

Desde hace casi 10 años somos proveedores de servicios de auditoría de segunda parte para empresas de la distribución como: Carrefour, Alcampo, Superunie, Ahold, y Metro, para los que realizamos una media de más de 100 auditorías anuales.

Ofertamos cursos de formación en auditoría de seguridad alimentaria sobre las principales normas reconocidas por GFSI. Nuestra diferencia es que combinamos nuestra condición de formadores oficiales de BRC, con ser una entidad innovadora tanto en contenidos como en el uso de nuevas tecnologías.

Hemos diseñado y desarrollado el Máster Internacional en Auditoría de Seguridad Alimentaria, (en modalidad on-line), reconocido con 60 créditos ECTS otorgados por la Universidad de León y que actualmente está en su sexta edición. En esta actividad han participado más de 250 alumnos de distintos países: España, Portugal, Cabo Verde, Nicaragua, Honduras, Colombia, Perú, México y Puerto Rico.

A quién va dirigido

El Curso está dirigido a todos los profesionales del sector que desarrollen o quieran desarrollar su labor en el ámbito de la auditoría alimentaria y a aquellos que deseen tener una preparación idónea para atender y entender las auditorías a que son sometidas continuamente las empresas agroalimentarias.

Objetivo

Formar profesionales capacitados para llevar a cabo evaluaciones de productos, procesos e instalaciones frente a los requisitos de los protocolos de seguridad alimentaria exigidos por los principales distribuidores mundiales, sobre la base de las exigencias de competencia técnica para auditores establecida por GFSI (Global Food Safety Initiative) IFS y BRC.

Temario

Módulo I. Principios básicos del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control. Auditoría de estructura y contenidos (105 horas).

Definiciones. Los siete principios. Aplicación de los principios. Los prerrequisitos. Evaluación de Documentos y registros del Sistema: Análisis de Peligros, Medidas preventivas y medidas de control. Determinación de Puntos Críticos y Límites Críticos. Determinación de los sistemas de vigilancia. Desviaciones y Medidas Correctoras. Validación y Verificación. Los cuadros de gestión. Análisis de peligros de los principales procesos de producción de alimentos.

Módulo II. IFS - International Featured Standard - IFS Food (60 horas).

Sistema de Certificación. Niveles de Control: Auditorías de Certificación/Renovación (Auditoría anunciada). Auditorías complementarias. Criterios de Valoración de Requisitos. Categorías de producto y procesos tecnológicos. Cualificación, Formación y Experiencia de Auditores. Requisitos para las Entidades de Certificación. Revisión práctica de los requisitos de la norma.

Módulo III. Norma Mundial de Seguridad Alimentaria - BRC Food (60 horas).

Sistema de Certificación. Niveles de Control: Auditorías de Certificación/Renovación (Auditoría anunciada). Auditorías complementarias. Auditorías opcionales no anunciadas. Requisitos de la Norma. Criterios de Valoración de Requisitos. Categorías de producto. Cualificación, Formación y Experiencia de Auditores. Requisitos para las Entidades de Certificación. Revisión práctica de los requisitos de la norma.

Ejemplos de documentación (sobre norma BRC)

A. Desarrollo de un requisito

Materia:	BRC v 6
Título/Ref:	Requisito. 2.10.1
Descripción	<p>Deberá establecerse un procedimiento de vigilancia para cada PCC con el fin de garantizar el cumplimiento de los límites críticos. El sistema de vigilancia deberá permitir detectar cuándo un PCC deja de estar bajo control y, siempre que sea posible, proporcionar información a tiempo para que se puedan adoptar las acciones correctivas. A título ilustrativo se podrán tener en cuenta las medidas que se indican a continuación, si bien la lista facilitada no es exhaustiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medición en línea de producción. • Medición fuera de línea de producción. • Medición continua (por ejemplo, termógrafos, pH-metro, etc). • En los casos en que se emplee una medición discontinua, el sistema deberá garantizar que la muestra tomada es representativa del lote del producto.
SI	➔ Debe auditarse durante la evaluación de zonas de producción.
SI	➔ Debe auditarse durante la revisión de registros, sistemas y documentación.

La organización debe establecer sistemas de vigilancia específicos, para todas aquellas fases en las que, según el estudio APPCC, se hayan identificado los PCC

El sistema de vigilancia de los PCCs, debe ser capaz de detectar la falta de control en el PCC, y por lo tanto que permita realizar correcciones a tiempo que aseguren el control del proceso.

Los procedimientos de vigilancia de los PCCs deben definir con claridad:

- Valor a medir: Qué parámetro se va a medir.

- Método de medición: Cómo se va a realizar el control.
- Equipo: Con qué equipo o aparato se realiza la medición.
- Frecuencia. Cada cuánto tiempo.
- Responsabilidades: Quién realiza la medición y quién la verifica.
- Registros: Dónde se registra y cuánto tiempo se mantienen los registros.

Es bastante frecuente encontrar dentro de los cuadros de gestión la siguiente estructura para el control de los PCCs:

Fase	Peligro	PCC	Límite Crítico	Vigilancia				Medida Correctora	Verificación			Registro
				Qué	Cómo	Frecuencia	Quien		Qué	Frecuencia	Quien	
Nombre												

Los sistemas para la vigilancia de los PCC pueden ser: Continuos o Discontinuos

➔ Vigilancia Continua:

Es más segura puesto que está planificada para detectar desviaciones de los niveles fijados a tiempo real, lo que permite corregirlas y prevenir aquellas que sobrepasen los límites críticos. Se realiza sobre el 100% del producto. Se suelen usar métodos físicos y químicos. Se realizará siempre que sea posible.

Ejemplos:

- La medición del tiempo y la temperatura de un proceso de pasteurización o tratamiento en autoclave
- La comprobación de cada paquete de espinaca congelada picada mecánicamente con un detector de metales
- La vigilancia de los cierres de los frascos de vidrio haciéndolos pasar por un detector de fallos.

➔ Vigilancia Discontinua:

Se utilizará cuando la vigilancia continua no es posible realizarla. Su grado y frecuencia, estarán basados en el conocimiento histórico de la empresa, deberán ser suficientes como para garantizar que el PCC esté bajo control. Es decir que permita a la empresa poder actuar antes que el producto se encuentre en el mercado.

Mientras mayor sea la frecuencia de la vigilancia (es decir, mientras menos tiempo transcurra entre cada vigilancia), menos se verá afectado el producto cuando haya una pérdida de control en el PCC.

Algunos aspectos que se deben tener en cuenta para el establecimiento de la frecuencia son:

- Conocimiento histórico que se tenga tanto del producto como del proceso.
- Cuando se detecten problemas, aumentar la frecuencia de la vigilancia.
- Cuánto varía normalmente el proceso.

- Cómo de cercanos están los límites operativos de los límites críticos.
- Cuánto producto está dispuesto el fabricante a arriesgar si se produce una desviación de un límite crítico.

Otra consideración a tener en cuenta al establecer un procedimiento de vigilancia es el tiempo que transcurre hasta la obtención de resultados. La mayoría de los procedimientos de vigilancia de los PCC necesitan ser rápidos, porque están asociados a procesos. Un análisis que tarde una semana, por ejemplo un análisis microbiológico, nunca debería ser un sistema de vigilancia de un PCC ya que pudiera ser que el producto estuviera en el mercado antes de conocer los resultados.

En líneas generales se prefieren los controles sobre parámetros físicos y químicos que sobre microbiológicos, porque los primeros pueden realizarse rápidamente. Algunos ejemplos de mediciones discontinuas: Análisis de humedad, actividad de agua (a_w).

BUENAS PRÁCTICAS DE AUDITORÍA

El auditor debe comprobar los siguientes aspectos durante la auditoría:

- ✓ Si existe un sistema de vigilancia para todos los PCC
- ✓ Qué sistemas de vigilancia se han implantado para el control de los PCC.
- ✓ Si dichos sistemas permite evidenciar que los PCC están bajo control
- ✓ Si los sistemas de vigilancia son adecuados a los peligros.
- ✓ En el caso de controles discontinuos, si la frecuencia está claramente estudiada y definida mediante el análisis de riesgos y permite actuar a tiempo.

En el informe de auditoría, el auditor debe registrar una breve descripción de los sistemas de vigilancia de cada PCC, si estos sistemas son adecuados y si permiten tener a los Puntos de Control Crítico bajo control.



Durante una auditoría a una empresa que elabora producto de panadería industrial, cuyos principales procesos son: amasado, fermentación, horneado, enfriado y envasado, el auditor comprueba en la revisión documental del APPCC, que el equipo de seguridad alimentaria ha identificado 2 Puntos de Control Críticos:

- PCC1 Control de temperatura en horneado y
- PCC2 control del detector de metales en envasado.

Los **límites críticos** establecidos son:

- PCC1 Temperatura de cocción 85-90°C en el interior del producto;
- PCC2 Detector de metales Férrico, 2,5 mm, No Férrico 3 mm y Acero Inoxidable 4 mm

La **frecuencia** de control establecida es:

- PCC1 cada horneado
- PCC2 cada 2 horas

En la visita a las instalaciones el auditor comprueba que el responsable de control del horneado controla con un termómetro la temperatura en cada tanda de horneado y la registra en el parte de fabricación.

Cuando el auditor llega a envasado, se entrevista con el responsable de envasado, encargado de realizar el control del detector de metales



Auditor (A): ¿Cómo realiza el control del detector de metales?

Responsable de Envasado (RE): Realizo el control cada 2 horas. Pongo el testigo al lado de la caja y el detector pita, y la cinta se para. El resultado lo anoto en el parte de envasado.

A: ¿No introduce el patrón dentro de la caja?

RE: No, ya que me dijo el responsable de producción que si había que romper una caja cada dos horas se perdía tiempo y decidimos hacerlo así.

A: ¿Podría ver como lo hace?

RE: Desde luego.

El responsable de envasado toma el testigo no férrico y hace una prueba, anotando la hora y el resultado.

A: ¿El resto de los testigos?

RE: Lo que hago es que cada día paso un testigo cada dos horas y al día siguiente el otro testigo.

A: En el APPCC se establece que se pasarán los tres testigos cada dos horas.

RE: Como no tengo tiempo de pasar los tres decidí hacerlo así y se lo comenté al responsable de producción. El me dijo que de acuerdo, pero que si un testigo me daba mal que pasara los tres.

Tras la evaluación del cumplimiento de este requisito, el auditor determina que existe una desviación respecto a la norma, lo que refleja en el informe de la siguiente manera:

Valoración: **CRÍTICA**

La empresa ha implantado procedimientos de vigilancia para controlar los PCC: PCC1 Control de temperatura del producto en cada horneado; PCC2 verificación del detector de metales cada 2 horas. **En la visita a las instalaciones se ha comprobado que no se mantiene la frecuencia de control del detector de metales. Se pasa solo un testigo cada día y no todos los testigos cada dos horas como está establecido en el Cuadro de Gestión.**

B Caso práctico de BRC

Una compañía de frutos secos dispone de un procedimiento implantado de gestión de reclamaciones. Se evidencia una reclamación recurrente mes a mes: "partes de cáscara presentes en el producto". El número de reclamaciones permanece constante a lo largo de los últimos años. El responsable de calidad explica que el problema no puede ser resuelto y hacen todo lo posible para minimizar el problema, ya que lo tratan como un PCC.

- ◆ Identifica los requisitos afectados de la norma BRC.
- ◆ Indica qué evidencias adicionales buscarías y que información aportarían (se deben fundamentar los supuestos que se hagan).
- ◆ Haz una descripción formal del incumplimiento.
- ◆ Redacta la No Conformidad o desviación.
- ◆ Haz una propuesta de valoración de cada una de las NC o desviaciones del punto anterior.

Programa de actividades: ¡Organízalo a tu medida!

La inscripción está abierta durante todo el año.

Una vez formalizada la inscripción tienes acceso inmediato a los contenidos.

Los alumnos tendrán acceso a cada módulo una vez hayan concluido el anterior.

La permanencia mínima en cada módulo es de 2 semanas, y la máxima de 2 meses. Una vez transcurridos los dos meses desde el acceso a cada módulo, el alumno es dado de baja.

Los módulos 2 y 3 pueden realizarse en el orden que prefiera el alumno. Para realizarlos debe tener superado el módulo 1.

Tiempos estimados de dedicación de cada módulo.

El valor es un valor medio que dependerá tanto de la dedicación como de los conocimientos previos del alumno.

Módulo I. Principios básicos del sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). Auditoría de estructura y contenidos	7 semanas
Módulo II. International Featured Standard - IFS Food	4 semanas
Módulo III. Norma Mundial de Seguridad Alimentaria – BRC Food	4 semanas

Profesorado

Álvarez Rodríguez, Ignacio

Ingeniero agrónomo.

Director de certificación de ACERTA, Entidad de certificación acreditada por ENAC.

Formador de formadores de IFS.

Auditor jefe de BRC Food, IFS Food, Controlado por FACE, Protocolo Q-Plus de Parques y Jardines y de Campos de Golf.

Es profesor desde hace varios años de diversos cursos de Calidad y Seguridad Alimentaria.

Domínguez Centeno, Susana

Ingeniero agrónomo.

Departamento de certificación de ACERTA.

Auditor jefe de IFS Food, BRC Food, Controlado por FACE.

Pugnaire Calvo, Paula

Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética.

Formador oficial de BRC para ACERTA

Departamento de certificación de ACERTA.

Auditora jefe de ISO 9000 de industria alimentaria, BRC Food, IFS Food y Controlado por FACE.

Vázquez Rodríguez de Alba, Juan

Licenciado en Farmacia.

Departamento de certificación de ACERTA.

Auditor certificado por el CERPER para ISO 9001:2008

Auditor jefe de BRC Food, IFS Food, ISO 9001, Responsabilidad Social Corporativa e ISO 22000

Es profesor desde hace varios años de diversos cursos de Calidad y Seguridad Alimentaria en la Universidad San Pablo-CEU.

García García, Marta

Ingeniero agrónomo

Departamento de certificación de ACERTA.

Auditor jefe de BRC Food e IFS Food.

Plataforma de trabajo

Plataforma de teleformación personalizada sobre Moodle, como paquete de software para la creación del curso. Moodle se distribuye gratuitamente como Software libre (open source) bajo la Licencia pública GNU.

La plataforma de teleformación cumple con los estándares internacionales de e-learning.

Metodología de trabajo

En cada uno de los módulos hay una documentación de desarrollo del contenido y actividades prácticas.

Los contenidos están dirigidos a la adquisición de unos conocimientos, que son necesarios para resolver las diferentes actividades prácticas.

Los actividades prácticas son de diversa índole: preguntas cortas, exámenes tipo test de respuestas múltiples, preguntas de V o F que deberás resolver, así como casos prácticos de diversa complejidad según el módulo (ver ejemplo de caso práctico de IFS).

Si bien los módulos son independientes llevan una secuencia en la adquisición de conocimientos, que se aplicarán a lo largo de todo el curso.

También se incorporan documentos de interés y enlaces a páginas Web relacionadas con el contenido del módulo.

En cada módulo hay un experto técnico que responde a través de los foros, correo electrónico o Skype a todas las dudas.

El alumno se puede matricular cuando quiera a lo largo de todo el año.

2. REQUISITOS PARA HACER EL CURSO



Perfil académico y profesional de los alumnos

Para la realización del máster

Es aconsejable que los alumnos tengan una titulación universitaria en materias relacionadas con el sector agroalimentario, por ejemplo: veterinarios, ingenieros agrónomos, ingenieros agrícolas, tecnólogos de los alimentos, químicos, farmacéuticos, biólogos u otras equivalentes.

En su defecto, una experiencia laboral en actividades relacionadas con la producción agroalimentaria o en el control de calidad de este sector, consultoría, laboratorio de alimentos etc.

Conocimientos de informática a nivel usuario.

Requisitos de conexión

Los requisitos tecnológicos de conexión son básicos.

Al tratarse de una actividad 100% on-line el alumno necesitará disponer de un ordenador con acceso a Internet y de una cuenta de correo electrónico.

3. INSCRIPCIÓN



Proceso de Inscripción

Para iniciar el proceso de inscripción el alumno debe enviar la solicitud cumplimentada. Es una solicitud electrónica por lo que se envía desde la página web.

En un plazo máximo de tres días (no incluidos festivos ni fines de semana) la Organización del Curso comunicará con el alumno para confirmarle su admisión y concretar la tarifa que le corresponde en función de su vinculación, si es el caso, a alguna de las entidades colaboradoras.

Para formalizar definitivamente el registro el solicitante debe abonar la tasa correspondiente por transferencia bancaria a la cuenta indicada y enviar por fax o correo electrónico el correspondiente justificante de pago.

La organización del máster se reserva el derecho de baja temporal de la plataforma cuando las tasas no se abonan en los plazos establecidos.

Tarifas y descuentos

La tasa oficial del CURSO es de 360 € (2015)

Para clientes de ACERTA o de las entidades colaboradoras (deberá acreditarse), la tasa es de 300 €.

Forma de pago

TARIFA GENERAL: 360 €

Para residentes en España (excepto Canarias, Ceuta y Melilla) se aplicará el 21% de IVA; Total = 435,60 €

TARIFA ESPECIAL: 300€ para clientes de ACERTA y entidades colaboradoras*

Para residentes en España (excepto Canarias, Ceuta y Melilla) se aplicará el 21% de IVA; Total = 363,00 €

Los pagos se realizarán por transferencia bancaria a la cuenta de ACERTA que se indique en ese momento.

La organización del CURSO contactará con cada alumno para concretar la tarifa que le corresponde y resolver cualquier duda sobre la inscripción.

Cancelación de la inscripción

Una vez que se han enviado al alumno los medios de acceso a la plataforma no hay devolución del importe abonado hasta ese momento.

Pautas para la participación en el Curso

En cada uno de los módulos se podrá acceder a la documentación correspondiente. Los contenidos están dirigidos a la adquisición de los conocimientos sobre el tema indicado. Estos brindan las herramientas necesarias para resolver los diferentes ejercicios y casos prácticos.

A lo largo del desarrollo de módulo se irán incorporando ejercicios de diversa índole (preguntas cortas, exámenes de tipo test de respuestas múltiples, V o F) que se deberán resolver, así como uno o varios casos prácticos de diversa complejidad según el módulo.

Los módulos son independientes, pero permiten una secuencia en la adquisición de conocimientos, por lo que el alumno tendrá que aplicar conocimientos adquiridos en módulos anteriores.

El tiempo estimado de dedicación es de 10 horas semanales.

FORMULACIÓN Y RESOLUCIÓN DE DUDAS

Todas las dudas de los alumnos en relación con el funcionamiento de la plataforma, y las cuestiones administrativas se dirigirán a la Coordinación del Curso al siguiente correo electrónico: administracion2@acerta-cert.com o al foro de Gestión e Incidencias

En ningún caso se responderán dudas o cuestiones ajenas al tema tratado o que correspondan a aspectos personales de los alumnos.

Las dudas deben ser formuladas con claridad y siempre se atenderán al temario tratado, indicando a qué parte está referida. Si se tiene más de una duda sobre el mismo tema, se recomienda numerarlas para facilitar su respuesta.

PROFESOR DE MÓDULO

Para cada módulo hay un experto responsable de recibir y contestar las dudas de los alumnos, así como de corregir los casos prácticos.

El tiempo máximo de respuesta será de 48 horas (no computarán sábados y domingos, ni festivos y se indicarán en los calendarios).

EJERCICIOS Y CASOS PRÁCTICOS

Para el propio autocontrol del alumno y como medio de evaluación, a lo largo de cada módulo se deberán ir resolviendo una serie de cuestiones que se irán planteando.

Las modalidades que hemos establecidos son:

Ejercicios Verdadero o Falso. El número de intentos para resolverlos es fijo y la respuesta es instantánea.

Examen tipo test de respuestas múltiples (4 opciones con una o dos respuestas correctas). El número de intentos para resolverlos es fijo y la respuesta es instantánea.

Casos prácticos.

CORTO: Se plantea una situación concreta y se realizan preguntas sobre esa situación que el alumno debe evaluar También se pueden dar diferentes opciones de resolución y que el alumno argumente sus resultados.

LARGO: Se plantea una situación real, donde se considera un proceso más complejo y se incluyen diversos aspectos tecnológicos. Se hacen preguntas sobre la situación. También se pueden dar diferentes opciones de resolución y que el alumno argumente sus resultados.

Una vez recibidos los casos prácticos, el profesor enviará al alumno un comentario personalizado sobre la calidad de la solución.

Los alumnos recibirán notificaciones con la nota obtenida a medida que los profesores corrijan las actividades.

RECUPERACIÓN

Aquellos módulos que no se hayan superado satisfactoriamente se podrán recuperar sólo una vez. a lo largo de la duración del CURSO y la calificación obtenida será de CINCO (50%) como máximo

EJERCICIOS NO ORIGINALES

El trabajo de la resolución de casos prácticos debe ser individual. Si se detectan ejercicios similares, no serán corregidos y el alumno no obtendrá su calificación, por lo que ese módulo no se considerará superado teniendo que ser recuperado.

Para superar un módulo el alumno debe tener realizadas y calificadas todas las actividades y su nota media debe ser igual o mayor que 5 sobre 10 (50%).

OBTENCIÓN DEL TÍTULO DEL CURSO

Para la obtención del título es necesario haber superado todos los módulos.

Para superar un módulo, la media de todas las actividades del módulo (Cuestionarios y casos prácticos) debe ser igual o mayor a 5 sobre 10 (50%).

PAUTAS DE COMPORTAMIENTO

Se espera de los alumnos que mantengan una actitud de respeto y colaboración hacia todos los integrantes del CURSO, tanto alumnos como profesores.

La Organización del CURSO se reserva el derecho de amonestar a los alumnos que incumpliesen esta norma, así como de expulsarlos del CURSO en caso de reincidencia o faltas de comportamiento graves.

5. ENTIDADES COLABORADORAS



Los alumnos que estén vinculados a alguna entidad colaboradora, bien por ser trabajadores, asociados, colegiados o clientes preferentes, podrán beneficiarse de un descuento en la tasa del CURSO. La pertenencia a más de una entidad colaboradora no da derecho a la acumulación de descuentos.

La organización del CURSO podrá requerir la justificación documental de la relación que alegue el alumno en con respecto a alguna de las entidades colaboradoras.

El listado de entidades colaboradoras se puede ver actualizado en la web: www.acerta-cert.com