

30

HORAS

CLASES ELEARNING
SÍNCRONO

CURSO

Aplicación de Estándares de Seguridad Alimentaria IFS y BRC

PÚBLICO OBJETIVO

- Profesionales del sector alimentario (calidad, producción, logística).
- Encargados de sistemas de gestión.
- Consultores en seguridad alimentaria.
- Supervisores y operarios interesados en certificación IFS y BRC.

REQUISITOS DE INGRESO

- Conocimiento básico sobre sistemas de gestión de calidad.
- Familiaridad con buenas prácticas de manufactura (BPM).
- Comprensión general de normas de seguridad alimentaria.

MÁS INFORMACIÓN EN
WWW.CAIUSACH.CL



FACULTAD DE
INGENIERÍA **CAIUSACH**

CAPACITACIÓN CON SENTIDO

MÓDULOS Y CONTENIDOS

Módulo 1: Introducción a los Estándares de Seguridad Alimentaria

- Importancia de la seguridad alimentaria en la cadena de suministro.
- Diferencias clave entre IFS y BRC.
- Estructura y objetivos de ambos estándares.
- Beneficios de la certificación para empresas y clientes

Competencias a Desarrollar: Identificar la relevancia de los estándares internacionales para garantizar la inocuidad alimentaria y la competitividad del negocio.

Módulo 2: Requisitos Generales del Estándar IFS

- Principios y estructura del estándar IFS.
- Sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.
- Control de procesos y análisis de riesgos (HACCP).
- Gestión de auditorías internas.

Competencias a desarrollar: Implementar los requisitos fundamentales del estándar IFS, asegurando la mejora continua y la preparación para auditorías.

Módulo 3: Requisitos Generales del Estándar BRC

- Principios y estructura del estándar BRC.
- Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria según BRC.
- Gestión de proveedores y trazabilidad.
- Preparación y manejo de auditorías externas.

Competencias a desarrollar: Desarrollar la capacidad para cumplir con los requerimientos del estándar BRC y fortalecer la gestión de proveedores y procesos internos.



MÓDULOS Y CONTENIDOS

Módulo 4: Herramientas de Implementación de IFS y BRC

- Documentación necesaria para ambos estándares.
- Uso de herramientas para la identificación de peligros y análisis de riesgos.
- Gestión de no conformidades y acciones correctivas.
- Casos prácticos: desarrollo de procedimientos y registros.

Competencias a desarrollar: Aplicar herramientas prácticas para la correcta implementación y control de los estándares IFS y BRC en empresas alimentarias.

Módulo 5: Integración y Mejora Continua

- Integración de IFS y BRC con otros estándares (ISO 22000, FSSC 22000).
- Indicadores clave de desempeño (KPI) para la mejora continua.
- Estrategias para mantener la certificación.
- Taller práctico: plan de acción para certificación.

Competencias a desarrollar: Diseñar e implementar un sistema integrado que permita mantener la certificación y fomentar la mejora continua en la organización.



MÓDULOS Y CONTENIDOS

Metodología de Capacitación Síncrona

La metodología de capacitación síncrona, con clases en vivo y acceso a la grabación de las clases dictadas por el relator está diseñada para desarrollar y fortalecer competencias clave en los trabajadores. La fortaleza de esta metodología está dada por:

- **Interacción en tiempo real:** Sesiones en vivo con el profesor para resolver dudas y recibir retroalimentación inmediata.
- **Flexibilidad:** Acceso a grabaciones para repasar contenido en cualquier momento.
- **Entorno:** Moodle centraliza recursos, facilita el seguimiento y la autoevaluación.
- **Colaboración entre equipos distribuidos:** Fomenta el intercambio de ideas y el aprendizaje colaborativo entre trabajadores en distintas ubicaciones geográficas.

Esta metodología combina las ventajas del aprendizaje en tiempo real y la flexibilidad del acceso a contenido grabado. Las sesiones en vivo proporcionan interacción directa con el profesor, similar a la capacitación presencial, fomentando la participación activa y la resolución inmediata de dudas. Al mismo tiempo, el acceso a las grabaciones permite a los trabajadores repasar y profundizar en los contenidos a su propio ritmo, sin limitaciones geográficas ni de horarios. Esto garantiza una capacitación eficiente y flexible, adecuada para empresas con equipos distribuidos o con agendas laborales exigentes.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Participación mínima

75% (Escala de 0 a 100%)

Nota Mínima

4.0 (Escala de 1.0 a 7.0)

Al término del curso el participante que apruebe el Sistema de Evaluación recibirá un Certificado de Capacitación otorgado por

CENTRO DE CAPACITACIÓN INDUSTRIAL C.A.I
FACULTAD DE INGENIERÍA
UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE

