

## Normativa en Procesos Productivos en la Industria Alimentaria

### Resumen

**Modalidad de Enseñanza:**  
Presencial

**Horas disponibles:**  
16 Hrs.

**Código Sence:**  
1238068713

**Dirigido a:**

- Analista de control de calidad.
- Encargado de aseguramiento de calidad

**Objetivos Generales:**

Aplicar normativas alimentarias según el proceso productivo-

### Descripción

El curso "Normativa en Procesos Productivos en la Industria Alimentaria" está diseñado para profesionales y técnicos que trabajan en el sector alimentario, quienes necesitan comprender y aplicar las normativas clave que regulan los procesos productivos. Este curso ofrece una visión integral de las regulaciones vigentes, destacando su importancia en la garantía de la seguridad alimentaria y la calidad de los productos.

A lo largo de este curso, los participantes aprenderán sobre los fundamentos legales y normativos aplicados a la industria alimentaria, la relevancia de las normativas en los procesos de producción, la gestión de riesgos sanitarios, y las auditorías y certificaciones que aseguran el cumplimiento de las regulaciones. Además, se abordarán estrategias para prevenir riesgos en la cadena de producción y garantizar la conformidad con estándares nacionales e internacionales.

### Contenidos



#### Módulo 1: Fundamentos y normativas

- Importancia de la normativa en procesos productivos.
- Principales normativas en la industria alimentaria: IFS, BRCGS, HACCP, FSSC22000.
- Normativas de seguridad alimentaria.
- Introducción a la seguridad alimentaria normativas nacionales e internacionales: Codex Alimentarius, FDA, EU regulations.
- Requisitos específicos de la normativa: IFS (International Featured Standards)
- Estándares de calidad en la industria alimentaria.
- Principios de los estándares de calidad.
- Requisitos de la normativa BRCGS (British Retail Consortium Global Standards)
- Comparación de IFS y BRCGS: similitudes y diferencias.
- Requisitos de seguridad y defensa alimentaria.
- Introducción a la defensa alimentaria aplicación de los requisitos de defensa en la industria alimentaria.
- Casos prácticos y ejemplos de implementación.



#### Objetivos módulo 1

Identificar estándares de calidad y seguridad según la industria alimentaria.



#### Módulo 2: Gestión de riesgos

- Gestión de Riesgos Sanitarios.
- Identificación de riesgos sanitarios en plantas de proceso.
- Estrategias para la prevención de contaminación.
- Requisitos normativos para la gestión de riesgo



#### Objetivos módulo 2

Reconocer las estrategias de prevención de riesgos sanitarios en plantas de procesos productivo

## Normativa en Procesos Productivos en la Industria Alimentaria



### Módulo 3: Auditorías y certificaciones

- Proceso de auditoría en la industria alimentaria.
- Preparación y documentación necesaria para auditorías.
- Certificaciones IFS y BRCS: pasos y beneficios Implementación Práctica de Normativas.
- Planificación e implementación de normativas en la planta de proceso  
Monitoreo y control de cumplimiento normativo.
- Herramientas y técnicas para la implementación efectiva.



### Objetivos módulo 3

Aplicar procesos en la preparación de auditorías según certificaciones IFS y BRC.