



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Master Executive en Seguridad Alimentaria ISO 9001 - ISO 19011, APPCC, BRC, IFS, ISO 22000

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Master Executive en Seguridad Alimentaria ISO 9001 - ISO 19011, APPCC, BRC, IFS, ISO 22000

Duración: 600 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

Formación en la implementación de sistemas de gestión de calidad, así como la realización de auditorías de sistemas de calidad según las Normas ISO 9001, ISO 19011 o ISO 22000. Profundiza en todos aquellos aspectos relacionados con la seguridad alimentaria, tomando como referencia el marco normativo vigente que avala todo tipo de actuaciones adecuadas para el mantenimiento de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos.



A quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

Objetivos

- Aportar al alumno de un modo rápido y sencillo todos aquellos conocimientos, habilidades y competencias que el mundo de la empresa exige en relación a la implantación de sistemas de calidad.
- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.
- Conocer qué es las Normas Mundiales BRC y la IFS-V.5, a qué empresas se aplica, su estructura y los requisitos necesarios para certificarse en dichas normas.
- Entender la importancia de integrar el sistema APPCC y la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC e IFS para mejorar la seguridad de los productos alimenticios.

Para que te prepara

El Master proporcionará a los alumnos los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para la implantación y gestión de la norma ISO 22000:2005 y UNE-EN-ISO 9001:2008 en cualquier tipo de organización que lo precise. Profundiza en todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, centrándose en las Normativas Mundiales de Seguridad Alimentaria (BRC e IFS), así como su integración dentro de un Sistema APPCC. De igual modo, podrá llevar a la práctica medidas de control necesarias para la correcta gestión de la calidad y la garantía de la seguridad alimentaria.

Salidas laborales

Control de calidad, Consultor de calidad, Directivo o Trabajador de empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Restaurantes, Camareros, Supermercados, Pequeños comercios alimentarios.

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



Forma de subvención

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de ejercicios.

Así mismo podrá visualizar los contenidos del CDROM que se incluyen como material complementario de consulta al curso.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de ejercicios. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% del total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Gestión y Auditoría de la Calidad (ISO 9001:2008 - ISO 19011)'
- CDROM 'Gestión y Auditoría de Sistemas de Calidad Certificados UNE-EN-ISO-9001:2008'
- Manual teórico 'Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22000:2005'
- CDROM 'Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22000:2005'
- Manual teórico 'Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación. Vol 1'
- Manual teórico 'Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación. Vol 2'
- CDROM 'Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC y Manipulación en la Alimentación'
- Manual teórico 'Norma BRC de Seguridad Alimentaria'
- Manual teórico 'Norma IFS de Seguridad Alimentaria'
- Cuaderno de ejercicios



+ Información Gratis

Profesorado y servicio de tutorías

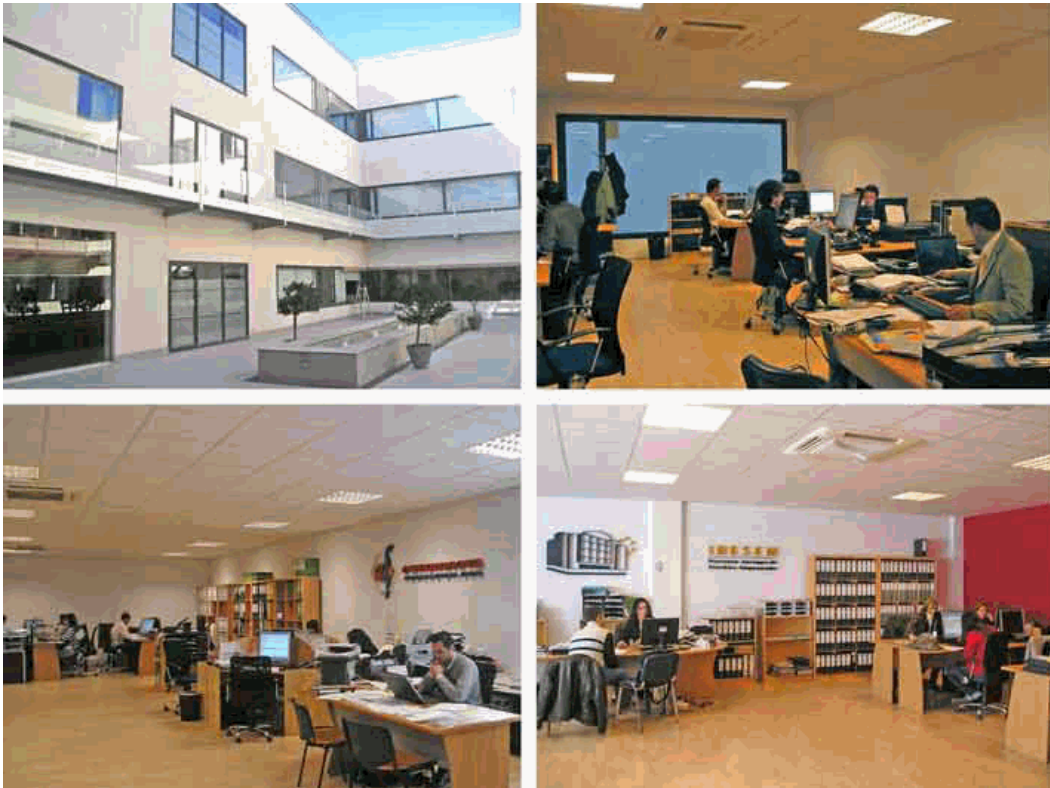
Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta con rapidez.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

Campus virtual online

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

PARTE 1. GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA CALIDAD. UNE-EN-ISO-9001:2008

TEMA 1: POR QUÉ LA CALIDAD

Conceptos Generales
Definiciones de "Calidad"
Evolución de la Calidad
Cuánta Calidad Ofrecer
Costes de Calidad
Qué es un Sistema de Gestión de la Calidad. Historia
Ocho Principios de la Gestión de Calidad
Beneficios de un Sistema de Gestión de Calidad
Círculos de Control de Calidad

TEMA 2: LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN

Introducción
Contenido de la UNE-En ISO 9001:2008
Ciclo de Calidad para una Empresa Productora de Bienes
Ciclo de Calidad para una Empresa Productora de Servicios
Pasos para Integrar a los Colaboradores del Sistema de Gestión de la Calidad en la Empresa
Factores Clave para Llevar a Cabo una Buena Gestión de la Calidad
Casos Prácticos de Gestión de la Calidad

TEMA 3: LA CALIDAD Y SUS INSTRUMENTOS

Lluvia de ideas
Análisis de afinidad
Cinco porqués
Diagrama Causa-Efecto
Cuestionarios para definición de problemas
Modelación de sistemas
Diagrama de Pareto
Priorización: Toma de decisión entre distintas opciones

TEMA 4: EL MODELO DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

Modelo
Fase Preliminar
La Auditoría en Profundidad

TEMA 5: CALIDAD TOTAL

Introducción
Evolución Histórica del Concepto de Calidad Total
El Modelo Europeo de Excelencia: la Autoevaluación
Sistemas de Aseguramiento de La Calidad: Iso 9000
El Manual de Calidad, los Procedimientos y la Documentación Operativa
Diseño y Planificación de la Calidad
Técnicas Avanzadas de Gestión de la Calidad: Benchmarking
Técnicas Avanzadas de Gestión de la Calidad: la Reingeniería de Procesos

TEMA 6: LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

Norma ISO 19011. Directrices para la Auditoría de los Sistemas de Gestión de la Calidad Y/O Ambiental
Origen de la Auditoría de Sistemas de Gestión
Objetivos de la Auditoría de Sistemas de Gestión
Fuentes de Información
Limitaciones de la Auditoría de Sistemas de Gestión
Independencia de los Auditores
Principios Profesionales

+ Información Gratis

Riesgos en Auditoría

Pruebas y Evidencias en Auditoría

Enfoque de la Gestión de la Calidad Total a Medida

TEMA 7: LA AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN. DOCUMENTOS DE TRABAJO E INFORMES DE AUDITORÍA

Introducción

Documentación de Trabajo

Informe de la Auditoría

TEMA 8: LA AUDITORÍA DEL SISTEMA DE CALIDAD

Auditorías de Calidad

Introducción

Definiciones y Conceptos Asociados

Procedimiento

Seguimiento de las Acciones Correctoras

Calidad en la Auditoría

Métricas

Implantación de las Auditorías de Calidad en la Empresa

Anexo I: Cuestionario Estándar de Inspección Física

Anexo II: Cuestionario Estándar de Entrevista con la Dirección

Anexo III: Ejemplos de Cuestionarios de Auditoría en Profundidad

Anexo IV: El Modelo EFQM

Anexo V: Técnicas de Entrevista Personal

Anexo VI: Ejemplo de Informe de Auditoría

Anexo VII: Cuerpo de Conocimientos para Auditores de Calidad (ASQ)

Anexo VIII: Cuestionario Tipo ISO-9001

Apéndice 1: Presentación de la Normativa ISO 9001/2008

Apéndice 2: Norma Internacional ISO 9001:2008

PARTE 2. CALIDAD ALIMENTARIA. IMPLANTACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2005

MÓDULO I. CALIDAD ALIMENTARIA

TEMA 1: BREVE INTRODUCCIÓN HISTÓRICA

Introducción

Desarrollo de la Norma ISO 22.000:2005

TEMA 2: DEFINICIONES Y CONTENIDOS

Definición de ISO 22.000:2005

Contenidos de la norma ISO 22.000:2005

Familia ISO 22.000:2005

TEMA 3: RECURSOS HUMANOS

Capacitación

Enfermedades

Aseo personal

Comportamiento

Visitantes

Instrucción y supervisión

TEMA 4: RECURSOS ESTRUCTURALES

Introducción

Abastecimiento de agua

Desagüe y eliminación de desechos

Limpieza

Servicio de higiene y aseos para el personal

Control de la temperatura

Calidad del aire y ventilación

+ Información Gratis

Iluminación

Almacenamiento

TEMA 5: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. DOCUMENTACIÓN.

Introducción

Servicios de certificación en el sector agroalimentario

ISO 22.000:2005- sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Responsabilidad de la dirección

Revisión por la dirección

TEMA 6: PGH'S, PRERREQUISITOS, APPCC, HACCP, SISTEMAS DE AUTOCONTROL

Planificación y realización de productos inocuos

TEMA 7: VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Introducción

Validación de las combinaciones de medidas de control

Control del seguimiento y la medición

Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

TEMA 8: COMPATIBILIDAD ISO 22.000 – IFS – BRC – EFSIS

Introducción

Norma BRC (British Retail Consortium)

International Food Standard (IFS)

Norma EFSIS

MÓDULO II. CDROM COMPLEMENTARIO

ANEXO I. LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

ANEXO II. EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

ANEXO III. ORIGEN Y LEGISLACIÓN APPCC. EJEMPLOS DE REGISTROS DEL PLAN DE TRAZABILIDAD

PARTE 3. SEGURIDAD ALIMENTARIA. APPCC Y MANIPULACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN

MÓDULO I. SEGURIDAD ALIMENTARIA. SISTEMA APPCC Y

MANIPULACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN

TEMA 1. FUNDAMENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Introducción

¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"

¿Qué se entiende por trazabilidad?

TEMA 2. IMPORTANCIA SANITARIA DE LA LEGIONELOSIS

Introducción

Biología y ecología del agente causal

Cadena epidemiológica de la enfermedad

Sistemas de vigilancia epidemiológica

Instalaciones de riesgo

TEMA 3. MARCO NORMATIVO ESPECÍFICO DE LA LEGIONELA

Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis

Orden SCO 317/2003, de 7 de febrero

Anexo Real Decreto 865/2003

TEMA 4. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL R.D. 865/2003

Diseño, funcionamiento y modelos

Programa de mantenimiento o tratamiento

Toma de muestras

Control analítico

TEMA 5. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Conocimientos generales de la química del agua

Buenas prácticas de limpieza y desinfección

Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes

Registro de productos autorizados

Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

TEMA 6. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

Conceptos

Marco normativo

Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud

Medidas preventivas

Información sobre los riesgos

TEMA 7. PRÁCTICAS

Introducción

Visitas a instalaciones

Toma de muestras y medición in situ

Interpretación de la etiqueta de productos químicos

Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones

Cumplimiento de la hoja de registros de mantenimiento

Anexos

TEMA 8. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

Introducción

¿Qué es el sistema APPCC?

Origen del sistema APPCC

Definiciones

Principios del sistema APPCC

Razones para implantar un sistema APPCC

La aplicación del sistema APPCC

Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC

Capacitación

TEMA 9. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL

Introducción

Los peligros y su importancia

Tipos de peligros

Metodología de trabajo

Formación del equipos de trabajo

Puntos de control críticos y medidas de control

Elaboración de planos de instalaciones

Anexo

TEMA 10. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

¿Qué es el plan APPCC?

Selección de un equipo multidisciplinar

Definir los términos de referencia

Descripción del producto

Identificación del uso esperado del producto

Elaboración de un diagrama de flujo

Verificar "in situ" el diagrama de flujo

Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control

Identificación de los puntos de control críticos

Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico

Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs

Establecer las acciones correctoras
Verificar el sistema
Revisión del sistema
Documentación y registro
Anexo. Caso práctico

TEMA 11. PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

Introducción
Diseño de planes generales de higiene

TEMA 12. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

Introducción
Requisitos para la implantación
Equipo para la implantación
Sistemas de vigilancia
Registro de datos
Instalaciones y equipos
Mantenimiento de un sistema APPCC

TEMA 13. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Conceptos básicos
El manipulador en la cadena alimentaria
Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
Concepto de alimento
Nociones del valor nutricional
Recomendaciones alimentarias
El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

TEMA 14. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

Manipulador de alimentos de mayor riesgo
Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
Requisitos de los manipuladores de alimentos
Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

TEMA 15. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Introducción
Recepción de materias primas
Los métodos de conservación de los alimentos
Envasado y presentación de los alimentos
Etiquetado de los alimentos y las marcas de salubridad
Trazabilidad
Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
Distribución y venta

TEMA 16. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Buenas prácticas de manipulación
Higiene del manipulador
Hábitos del manipulador
Estado de salud del manipulador
Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
Limpieza y desinfección
Control de plagas

Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

TEMA 17. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Concepto de contaminación y alteración de los alimentos

Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
Origen de la contaminación de los alimentos
Los microorganismos y su transmisión
Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

MÓDULO II. CDROM COMPLEMENTARIO

ANEXO I. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EUROPA

ANEXO II. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ANEXO III. COMO NOS LAVAMOS LAS MANOS

ANEXO IV. PELIGROS QUÍMICOS EN LA NATURALEZA.

ANEXO V. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

ANEXO VI. EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

ANEXO VII. TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS

ANEXO VIII. PRÁCTICAS PROHIBIDAS

ANEXO IX. LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

PARTE 4. NORMA BRC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (BRITISH RETAIL CONSORTIUM)

TEMA 1. REQUISITOS LEGALES BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La legislación en seguridad alimentaria

TEMA 2. QUÉ ES LA NORMA BRC

La norma BRC

Beneficios

Aspectos clave de la BRC

Origen y evolución de la norma BRC. Campo de Aplicación

TEMA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC: REQUISITOS

Secciones

TEMA 4. EL COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO Y MEJORA CONTINUA

El Equipo Directivo

Requisitos

TEMA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC

El codex alimentarius

TEMA 6. EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Política de calidad y seguridad alimentaria

Manual de calidad y seguridad alimentaria

Estructura organizativa, responsabilidad y equipo de gestión

Revisión contractual y enfoque al cliente

Auditoría interna

Comprobación y seguimiento de la actuación de los proveedores

Requisitos generales de documentación

Acciones correctivas y preventivas

Trazabilidad

Gestión de reclamaciones

Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos

TEMA 7. NORMAS RELATIVAS A LAS INSTALACIONES

Normas relativas al exterior de las instalaciones

Seguridad

Normas relativas al interior de las instalaciones

Servicios

Equipos

Mantenimiento

Instalaciones para el personal

Control de la contaminación física y química de los productos. Zonas de manipulación de la materias primas,

preparación, procesado, envasado y almacenamiento.

Limpieza e higiene

Residuos y eliminación de residuos

Control de plagas

Almacenamiento y transporte

TEMA 8. CONTROL DEL PRODUCTO

Diseño y desarrollo del producto

Requisitos para la manipulación de materiales específicos, materiales que contengan alérgenos y materiales de identidad preservada

Detección de cuerpos extraños

Envasado del producto

Inspección y análisis del producto

Control de los productos no conformes

Liberación del producto

TEMA 9. CONTROL DE PROCESOS

Control de las operaciones

Cantidad, control de peso, volumen y número de unidades

Calibración y control de los dispositivos de mediación y vigilancia

TEMA 10. CONTROL DE PERSONAL

Formación. Zona de manipulación de la materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

Acceso y desplazamiento del personal

Higiene personal. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

Revisiones médicas

Ropa de protección. Empleados o personas que visiten las zonas de producción

TEMA 11. CÓMO OBTENER LA CERTIFICACIÓN EN LA NORMA BRC

Proceso de obtención de certificación

Autoevaluación del cumplimiento de la Norma

Selección de un organismo de certificación

Preparación de la auditoría por parte de la empresa

Duración de la auditoría

La auditoría in situ

No conformidades y acciones correctivas

Otras secciones

Clasificación de la auditoría

Preparación de informes de auditoría

Frecuencia de la auditoría para el mantenimiento de la certificación

Auditorías opcionales no anunciadas

Comunicación con los organismos de certificación

www.brcdirectory.com. Funciones y beneficios que el directorio aporta a las empresas.

PARTE 5. NORMA IFS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (INTERNACIONAL FOOD STANDARD)

TEMA 1. REQUISITOS LEGALES BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NORMA IFS

Normativa

Norma IFS

TEMA 2. FUNDAMENTOS BÁSICOS DEL APPCC Y SU RELACIÓN CON IFS

Legislación, normas y protocolos

Definición del Sistema APPCC

Principios del sistema APPCC

Descripción de los principios APPCC

Principios del sistema APPCC

Responsabilidades para la aplicación de APPCC

Aplicaciones de APPCC

TEMA 3. ORIGEN, EVOLUCIÓN Y ESTRUCTURA DEL PROTOCOLO IFS. CAMPO DE APLICACIÓN

La historia del Internacional Food Standard

Estructura de la Norma V5

Determinación del alcance entre IFS Food e IFS logística

Compañías a las que no se aplica IFS Food ni IFS logística

TEMA 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA IFS: REQUERIMIENTOS DE LA GESTIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD

Requisitos que establece la Norma IFS-V5

TEMA 5. CERTIFICACIÓN: VENTAJAS Y BENEFICIOS

Etapas o procesos para obtener la certificación

El proceso de certificación

Concesión del certificado

TEMA 6. DIFERENCIAS Y SIMILITUDES ENTRE LA NORMA IFS, BRC E ISO 22000

Breve repaso

Norma BRC

Norma ISO 22000

Comparación de las normas de seguridad

Beneficios de implementar las normas BRC y IFS