

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Técnico en Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 7 de Seguridad Alimentaria

Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

Objetivos:

- Conocer qué es la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC y a qué empresas se aplica.
 - Saber cuál es la estructura de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC.
 - Entender la importancia de integrar el sistema APPCC y la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC para mejorar la seguridad de los productos alimenticios.
 - Aprender a llevar a la práctica medidas de control del producto, de los procesos y del personal adecuadas al sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.
- Conocer cuáles son los requisitos necesarios para certificarse en la Norma BRC

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS LEGALES BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La legislación en seguridad alimentaria

Descripción del marco legislativo en materia de seguridad alimentaria

- Higiene de los productos alimenticios
- Sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente
- Higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios
- Indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- Principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria

- Información alimentaria facilitada al consumidor

UNIDAD DIDÁCTICA 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

- Origen

- ¿Por qué surge?

- Alcance de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

RECUERDA

Preguntas de Autoevaluación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC

Secciones

- Estructura

Formato de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO Y MEJORA CONTINUA

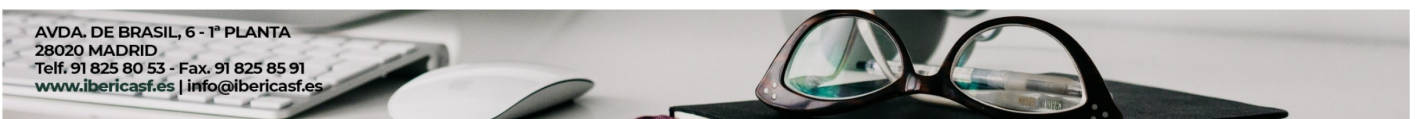
El compromiso de la dirección

Requisitos

- Cláusulas incluidas en la nueva versión (BRC 7)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. REQUISITOS LEGALES BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

El Codex alimentarius



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- El equipo de seguridad alimentaria APPCC. Codex Alimentarius, paso 1
- Descripción del producto. Codex Alimentarius, paso 2
- Identificación del uso previsto. Codex Alimentarius, paso 3
- Elaboración de un diagrama de flujo de procesos. Codex Alimentarius, paso 4
- Verificación del diagrama de flujo de procesos. Codex Alimentarius, paso 5
- Enumeración de todos los riesgos potenciales relacionados con cada etapa del proceso, realización de un análisis de riesgos y consideración de las medidas previstas para controlar los riesgos identificados. Codex Alimentarius, paso 6, principio 1
- Determinación de los Puntos de Control Crítico (PCC). Codex Alimentarius, paso 7, principio 2
- Establecimiento de límites críticos para cada PCC. Codex Alimentarius, paso 8, principio 3
- Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC. Codex Alimentarius, paso 9, principio 4
- Establecimiento de un plan de acciones correctivas. Codex Alimentarius, paso 10, principio 5
- Establecimiento procedimientos de verificación. Codex Alimentarius, paso 11, principio 6
- Documentación y conservación de registros del APPCC. Codex Alimentarius, paso 12, principio 7
- Evaluación del plan APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Manual de calidad y seguridad alimentaria

Control de la documentación

Cumplimentación y mantenimiento de registros

Auditoría interna

Aprobación y seguimiento de proveedores y materia de primas

- Gestión de proveedores de materias primas y de material de envasado



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- Procedimientos de aceptación y seguimiento de materias primas y material de envasado
- Gestión de proveedores de servicios
- Gestión de procesos subcontratados

Especificaciones

Acciones correctivas y preventivas

Control de producto no conforme

Trazabilidad

Gestión de reclamaciones

Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos

Enfoque del cliente y comunicación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NORMAS RELATIVAS A LAS INSTALACIONES O EMPLAZAMIENTO

Normas relativas al exterior de las instalaciones

Seguridad

Diseño de las instalaciones, flujo del producto y segregación

Estructura de la fábrica. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

Servicios: agua, hielo y otros gases

Equipos

Mantenimiento

Instalaciones para el personal

Control de la contaminación física y química de los productos. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

- Control químico
- Control de metales
- Materiales de vidrio, plástico quebradizo, cerámica y otros materiales similares
- Productos envasados en vidrio u otros materiales quebradizos
- Madera

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños

- Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños
- Filtros y tamices
- Equipos de rayos X y detectores de metales
- Imanes
- Equipos de selección óptica
- Limpieza de envases-tarros de vidrio, latas y otros envases rígidos

Limpieza e higiene

- Limpieza CIP

Residuos y eliminación de residuos

Gestión de excedentes de alimentos y productos para alimentación de animales

Control de plagas

Instalaciones de almacenamiento

Expedición y transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DE PRODUCTO

Diseño y desarrollo del producto

Etiquetado de productos

Gestión de alérgenos

Autenticidad del producto, reclamaciones y cadena de custodia

Envasado del producto

Inspección y análisis de producto

- Inspección y análisis del producto
- Análisis de laboratorio

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Liberación del producto

RECUERDA

Preguntas de Autoevaluación

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONTROL DE PROCESOS

Control de las operaciones

Control del etiquetado y envasado

Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades

Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONTROL DE PERSONAL

Formación. Zona de manipulación de las materia primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

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

Revisiones médicas

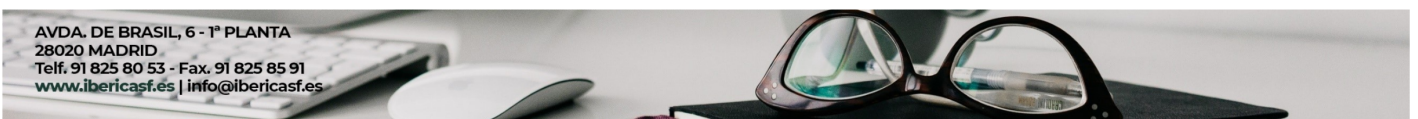
Ropa de protección. Empleados o personas que visiten las zonas de producción

UNIDAD DIDÁCTICA 11. CÓMO OBTENER LA CERTIFICACIÓN EN LA NORMA BRC

Proceso de obtención de certificación

Requisitos Generales de Auditoría

- Introducción
- Autoevaluación del cumplimiento de la Norma
- Selección de la opción de auditoría
- Selección del Organismo de Certificación
- Acuerdos contractuales entre la empresa y el organismo de certificación
- Alcance de la auditoría
- Planificación de auditorías



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- La auditoría in situ
- No conformidades y acciones correctivas
- Grado de la auditoría
- Informes de auditoría
- Certificación
- Logotipos y placas de BRC
- Seguimiento de empresas certificadas
- Frecuencia de las auditorías para el mantenimiento de la certificación
- Comunicación con los Organismos de Certificación
- Apelaciones

Protocolo de Auditoría

- Programa de Auditoría anunciada
- Programa de Auditoría No anunciada

