

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 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.
- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.
- Adquirir conocimientos acerca de limpieza y desinfección de manera adecuada.
- Identificar los peligros y puntos de control críticos.
- Adquirir conocimientos técnicos y teóricos.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC

Norma BRC Versión

- Estructura BRC V7
- Estructura BRC V8

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO

El compromiso de la dirección

Requisitos

- Compromiso del equipo directivo y mejora continua
- Estructura organizativa, responsabilidades y autoridad de gestión

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC

El Codex alimentarius

- Formación del equipo de seguridad alimentaria del APPCC.
- Programas de prerrequisitos.
- Descripción del producto.
- Determinación del uso previsto.
- Elaboración de un diagrama de flujo del proceso.
- Verificación de los diagramas de flujo.
- Enumeración de todos los posibles peligros relacionados con cada fase del proceso, realización de un análisis de peligros y estudio de las medidas destinadas a controlar los peligros identificados.
- Determinación de los puntos críticos de control (PCC).
- Establecimiento de límites críticos para cada PCC.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- Establecimiento de un sistema de vigilancia de cada PCC.
- Establecimiento de un plan de medidas correctivas.
- Establecimiento de procedimientos de verificación.
- Documentación y registro del APPCC.
- Revisión del plan APPCC.

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

Manual de calidad y gestión alimentaria.
Control de la documentación.
Cumplimentación y mantenimiento de registros.
Auditorías internas.
Aprobación y seguimiento de proveedores y materias primas.
Especificaciones.
Medidas correctivas y preventivas.
Control de producto no conforme.
Trazabilidad.
Gestión de reclamaciones.
Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NORMAS RELATIVAS AL ESTABLECIMIENTO

Normas relativas al exterior del establecimiento.
Protección del establecimiento y defensa alimentaria.
Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas.
Estructura de la fábrica, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.
Servicios de redes públicas: agua, hielo, aire y otros gases.
Equipos.
Mantenimiento.
Instalaciones para el personal.
Control de la contaminación física y química del producto: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.
Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños.
Limpieza e higiene.
Residuos y eliminación de residuos.
Gestión de excedentes de alimentos y productos para alimentación de animales.
Gestión de plagas.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Instalaciones de almacenamiento.
Expedición y transporte.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DEL PRODUCTO

Diseño y desarrollo del producto.
Etiquetado del producto.
Gestión de alérgenos.
Autenticidad del producto, reivindicaciones y cadena de custodia.
Envasado del producto.
Inspección del producto y análisis en el laboratorio.
Distribución de producto.
Alimentos para mascotas.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONTROL DE PROCESOS

Control de las operaciones
Control del etiquetado y de los envases
Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades
Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PERSONAL

Formación: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
Higiene personal: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
Revisiones médicas
Ropa de protección: empleados o personas que visiten las zonas de producción.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ZONAS DE ALTO RIESGO, CUIDADOS ESPECIALES Y CUIDADOS ESPECIALES A TEMPERATURA AMBIENTE

Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente.
Estructura de los edificios en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales
Mantenimiento en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
Instalaciones para el personal en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
Limpieza e higiene en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- Residuos y eliminación de residuos en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
- Ropa de protección en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. REQUISITOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS MERCADEADOS

Aprobación y seguimiento de fabricantes o envasadores de productos alimentario mercadeados.
Especificaciones.
Inspección del producto y análisis en el laboratorio.
Legalidad del producto.
Trazabilidad.