



# 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



- 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.



- 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.



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.



- 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.