



La mejor formación a tu alcance.

Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 9 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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. QUÉ ES LA NORMA BRC

La norma BRC

Beneficios

Aspectos clave de la BRC

La mejor formación a tu alcance.

Origen y evolución de la norma BRC. Campo de aplicación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC

Norma BRC Versión 9

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO

El compromiso de la dirección

Requisitos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC

El Codex alimentarius

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

La mejor formación a tu alcance.

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

La mejor formación a tu alcance.

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

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



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com

