

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# 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.

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

Origen y evolución de la norma BRC. Campo de aplicación

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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 monitoreo de desempeño de proveedores y materias primas  
Especificaciones  
Acciones 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 de los alimentos  
Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas  
Estructura del edificio, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento  
Servicios: 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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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  
Envío y transporte

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DEL PRODUCTO

Diseño y desarrollo del producto  
Etiquetado del producto  
Gestión de alérgenos  
Autenticidad, declaraciones y cadena de custodia del producto  
Envasado del producto  
Inspección del producto y análisis en el laboratorio  
Liberación de producto  
Alimentos para mascotas  
Conversión primaria animal

## 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  
Vestimenta de protección: personal o personas que visiten las zonas de producción

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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Diseño de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas de alto riesgo, alto cuidado y alto cuidado del ambiente  
Estructura del edificio en zonas de alto riesgo y alto cuidado  
Equipos y mantenimiento en zonas de alto riesgo y alto cuidado  
Instalaciones para el personal en las zonas de alto riesgo y alto cuidado  
Limpieza e higiene en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales  
Ropa de protección en las zonas de alto riesgo, alto cuidado

## UNIDAD DIDÁCTICA 12. REQUISITOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS MERCADEADOS

Plan de seguridad alimentaria: APPCC  
Aprobación y seguimiento de fabricantes o envasadores de productos alimentarios mercadeados  
Especificaciones  
Inspección del producto y análisis en el laboratorio  
Legalidad del producto  
Trazabilidad

## UNIDAD DIDÁCTICA 13. CÓMO OBTENER LA CERTIFICACIÓN EN LA NORMA BRC

Proceso de obtención de certificación  
Requisitos Generales de Auditoría  
Protocolo de Auditoría

