
Curso: Norma BRC de Seguridad Alimentaria (British Retail Consortium) v.6

Horas:

Objetivos:

Conocer qué es la Norma de Seguridad Alimentaria BRC.

Dirigido a:

A profesionales cuyo empleo les exija tener conocimiento de dicha norma o a personal en general que desee ampliar sus conocimientos sobre seguridad alimentaria.

Capacita para:

Para conocer qué es la Norma de Seguridad Alimentaria BRC y a qué empresas se aplica. Saber cuál es la estructura de la Norma de Seguridad Alimentaria BRC. Entender la importancia de integrar el sistema APPCC y la Norma de Seguridad Alimentaria BRC para mejorar la seguridad de los productos alimenticios.

Otros datos:

Tiene un CD en el que se incluye normativa y páginas web de enlace complementarios. Presenta ejercicios de autoevaluación que refuerza los contenidos vistos a lo largo del curso. Muestra imágenes ilustrativas que ayudan a comprender el contenido formativo.

Contenido Formativo:

1. Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria

1.1. La legislación en seguridad alimentaria

2. Qué es la norma BRC

2.1. La norma BRC

2.2. Beneficios

2.3. Aspectos clave de la BRC

3. Origen y evolución de la norma BRC. Campo de aplicación

3.1. Origen

3.2. ¿Por qué surge?

FICHA TÉCNICA

3.3. Alcance de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

4. Actualización de la Norma BRC: Versión 6

- 4.1. Norma BRC-Versión 5 vs. Norma BRC-Versión 6
- 4.2. Principales cambios en los requisitos en la versión 6

5. Estructura de la norma BRC: requisitos

- 5.1. Secciones

6. El compromiso del equipo directivo y mejora continua

- 6.1. El equipo directivo
- 6.2. Requisitos

7. El plan de seguridad alimentaria - APPCC

- 7.1. El codex alimentarius

8. El sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

- 8.1. Manual de calidad y seguridad alimentaria
- 8.2. Control de la documentación
- 8.3. Cumplimentación y mantenimiento de registros
- 8.4. Auditoría interna
- 8.5. Aprobación y seguimiento de la actuación de los proveedores y materias primas
- 8.6. Especificaciones
- 8.7. Acciones correctivas
- 8.8. Control de producto no conforme
- 8.9. Trazabilidad
- 8.10. Gestión de reclamaciones
- 8.11. Gestión de incidentes, retirada de productos recuperación de productos

9. Normas relativas a las instalaciones

- 9.1. Normas relativas al exterior de las instalaciones
- 9.2. Seguridad
- 9.3. Diseño de las instalaciones, flujo de productos y segregación
- 9.4. Estructura de la fábrica
- 9.5. Servicios
- 9.6. Equipos
- 9.7. Mantenimiento
- 9.8. Instalaciones para el personal
- 9.9. Control de la contaminación física y química de los productos. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
- 9.10. Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños
- 9.11. Limpieza e higiene
- 9.12. Residuos y eliminación de residuos
- 9.13. Control de plagas
- 9.14. Instalaciones de almacenamiento

FICHA TÉCNICA

9.15. Expedición y transporte

10. Control de producto

- 10.1. Diseño y desarrollo del producto
- 10.2. Gestión de alérgenos
- 10.3. Procedencia, status asegurado y declaraciones de identidad reservada
- 10.4. Envasado del producto
- 10.5. Inspección y análisis del producto
- 10.6. Liberación del producto

11. Control de procesos

- 11.1. Control de las operaciones
- 11.2. Cantidad - control de peso, volumen y número de unidades
- 11.3. Calibración y control de los dispositivos de medición y vigilancia

12. Personal

- 12.1. Formación. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
- 12.2. Higiene del personal. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
- 12.3. Revisiones médicas
- 12.4. Ropa de protección. Empleados o personas que visiten las zonas de producción

13. Cómo obtener la certificación en la norma BRC

- 13.1. Proceso de obtención de certificación
- 13.2. Autoevaluación del cumplimiento de la Norma
- 13.3. Selección de la opción de auditoría
- 13.4. Selección del organismo de certificación
- 13.5. Disposiciones contractuales entre la empresa y el organismo de certificación
- 13.6. Alcance de auditoría
- 13.7. Planificación de auditorías
- 13.8. La auditoría in situ
- 13.9. No conformidades y acciones correctivas
- 13.10. Clasificación de la auditoría
- 13.11. Preparación de informes de auditoría
- 13.12. La certificación
- 13.13. Apelaciones
- 13.14. Frecuencia de las auditorías para el mantenimiento de la certificación
- 13.15. Comunicación con los organismos de certificación

14. El directorio de normas mundiales de BRC

- 14.1. www.brcdirectory.com

15. Protocolo de auditoría

- 15.1. Introducción

FICHA TÉCNICA

- 15.2. Programa de auditoría anunciada
- 15.3. Programa de auditoría no anunciada
- 15.4. Programa de iniciación

16. Contenidos del CD:

- 16.1. Normativa referente a los contenidos del curso y páginas web de consulta.