FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 9 de Seguridad Alimentaria

8119-2304-IE



MODALIDAD	DURACIÓN
Online	150 horas

FORMACIÓN QUE IMPULSA TU TALENTO

Objetivos

El presente CURSO EN IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 9 ofrece una formación especializada en la materia. La cadena alimentaria a nivel global está enfrentando importantes requerimientos en el ámbito del medio ambiente, la inocuidad, la salud y la seguridad. En este marco, existen diversos documentos, protocolos y normativas exigidos por los compradores de los distintos países. Dentro de las normas exigidas por ese mercado se destaca la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria publicada por British Retail Consortium (BRC), cuya implementación es un elemento clave para acceder al mismo.

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

- 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

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

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 alimentacia: 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