



EUROINNOVA.ES
Líder en Formación a distancia

Técnico en Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 6 de Seguridad

Técnico en Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 6 de Seguridad Alimentaria

Duración: 180 horas

Precio: 180 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

Descripción

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. A través de este curso el alumno conocerá todo lo relacionado con la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria así como su integración dentro de un Sistema APPCC de forma profesional.



A quién va dirigido

El presente curso está dirigido a productores dedicados a la industria agroalimentaria, así como responsables de calidad y personal técnico de esta industria. En general, a cualquier persona interesada en formarse acerca de esta Norma Mundial.

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.

Para que te prepara

A través de este curso el alumno conocerá todo lo relacionado con la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC 6 así como su integración dentro de un Sistema APPCC. De igual modo podrá llevar a la práctica las medidas de control necesarias para la correcta gestión de la calidad y la garantía de la seguridad alimentaria.

Salidas laborales

Responsables de Calidad en Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Pequeños comercios alimentarios, etc.

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones que se adjuntan al final de cada bloque temático.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el "Cuaderno de Ejercicios" que se adjunta. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% del total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 6 de Seguridad Alimentaria'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 6 de Seguridad Alimentaria'



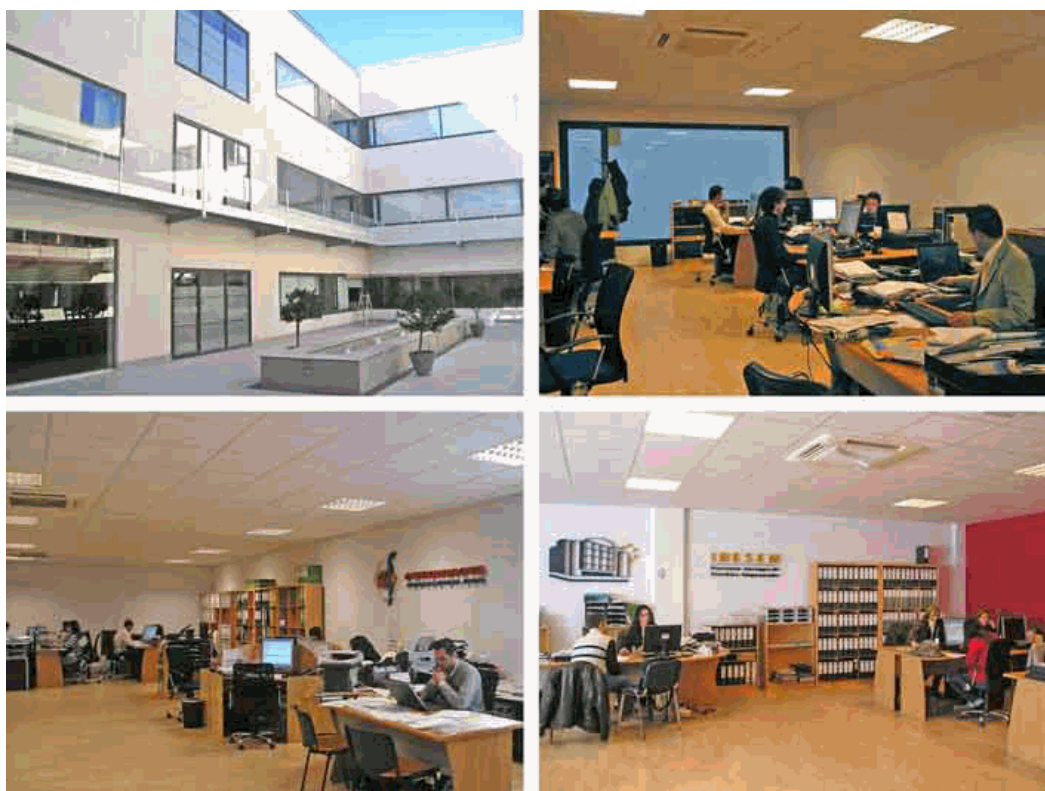
Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

PARTE 1. TEORÍA. IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 6 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

TEMA 1. REQUISITOS LEGALES BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La legislación en seguridad alimentaria

TEMA 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

TEMA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC: REQUISITOS

Secciones

Formato de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

TEMA 4. EL COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO Y MEJORA CONTINUA

El compromiso de la dirección

Requisitos

TEMA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC

El Codex Alimentarius

TEMA 6. EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Política de calidad y seguridad alimentaria

Manual de calidad y seguridad alimentaria

Control de la documentación

Cumplimentación y mantenimiento de registros

Auditoría interna

Aprobación y seguimiento de proveedores y materia primas

Especificaciones

Acciones correctivas

Control de producto no conforme

Trazabilidad

Gestión de reclamaciones

Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos

TEMA 7. NORMAS RELATIVAS A LA INSTALACIONES

Normas relativas al exterior de las instalaciones

Seguridad

Diseño de las instalaciones, flujo del producto y segregación

Estructura de la fábrica. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

Servicios: agua, hielo y otros gases

Equipos

Mantenimiento

Instalaciones para el personal

Control de la contaminación física y química de los productos. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños

+ Información Gratis

Limpieza e higiene
Residuos y eliminación de residuos
Control de plagas
Instalaciones de almacenamiento
Expedición y transporte

TEMA 8. CONTROL DE PRODUCTO

Diseño y desarrollo del producto
Gestión de alérgenos.
Procedencia, estatus asegurado y declaraciones de identidad preservada
Envasado del producto
Inspección y análisis de producto
Liberación del producto

TEMA 9. CONTROL DE PROCESOS

Control de las operaciones
Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades
Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia

TEMA 10. CONTROL DE PERSONAL

Formación. Zona de manipulación de las materia primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
Higiene personal. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenam
Revisiones médicas
Ropa de protección. Empleados o personas que visiten las zonas de producción

TEMA 11. CÓMO OBTENER LA CERTIFICACIÓN EN LA NORMA BRC

Procesos de obtención del certificado
Requisitos Generales de Auditoría
Protocolo de Auditoría para Programas específicos

ANEXO 1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

PARTE 2. CDROM COMPLEMENTARIO

TEMA 1. NORMAS ESPECÍFICAS PARA ESPAÑA SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

TEMA 2. LA NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SU RELACIÓN CON OTRAS NORMAS MUNDIALES DE BRC

TEMA 3. DIRECTRICES PARA DEFINIR LAS ZONAS DE RIESGO DE PRODUCCIÓN

TEMA 4. REQUISITOS DE CUALIFICACIÓN, FORMACIÓN Y EXPERIENCIA DE LOS AUDITORES

TEMA 5. EJEMPLO DE PLANTILLA DE CERTIFICADO

TEMA 6. VALIDEZ DEL CERTIFICADO, FRECUENCIA DE AUDITORÍAS Y PLANIFICACIÓN.

TEMA 7. AUDITORÍA DE MÚLTIPLES EMPLAZAMIENTOS

TEMA 8. APLICACIÓN Y ALCANCE

TEMA 9. GLOSARIO DE TÉRMINOS