



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Curso de Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Curso de Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

duración total: 125 horas

horas teleformación: 63 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

El presente CURSO HOMOLOGADO EN IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 8 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. A través de este Curso Universitario en Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria 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

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

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 qué te prepara

A través de este CURSO ONLINE HOMOLOGADO EN IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 8 el alumno conocerá todo lo relacionado con la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC 8 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. El presente Curso Universitario está Acreditado por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 5 créditos Universitarios Europeos (ECTS), siendo baremable en bolsa de trabajo y concurso-oposición de la Administración Pública

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 INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, 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 (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello

NOMBRE DEL ALUMNO/A



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "Guía del Alumno" entregado junto al resto de materiales de estudio. 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.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

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.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS LEGALES BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.La legislación en seguridad alimentaria
- 2.Descripción del marco legislativo en materia de seguridad alimentaria
 - 1.- Higiene de los productos alimenticios
 - 2.- Sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente
 - 3.- Higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios
 - 4.- Indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios
 - 5.- Principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria
 - 6.- Información alimentaria facilitada al consumidor

UNIDAD DIDÁCTICA 2. QUÉ ES LA NORMA BRC

- 1.La norma BRC
- 2.Beneficios
- 3.Aspectos clave de la BRC
- 4.Origen y evolución de la norma BRC. Campo de aplicación
 - 1.- Origen
 - 2.- ¿Por qué surge?
 - 3.- Alcance de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC

- 1.Norma BRC Versión
 - 1.- Estructura BRC V7
 - 2.- Estructura BRC V8

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO

- 1.El compromiso de la dirección
- 2.Requisitos
 - 1.- Compromiso del equipo directivo y mejora continua
 - 2.- Estructura organizativa, responsabilidades y autoridad de gestión

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC

- 1.El Codex alimentarius
 - 1.- Formación del equipo de seguridad alimentaria del APPCC.
 - 2.- Programas de prerrequisitos.
 - 3.- Descripción del producto.
 - 4.- Determinación del uso previsto.
 - 5.- Elaboración de un diagrama de flujo del proceso.
 - 6.- Verificación de los diagramas de flujo.
 - 7.- Enumeración de todos los posibles peligros relacionados con cada fase del proceso, realización de un análisis de peligros y estudio de las medidas destinadas a controlar los peligros identificados.
 - 8.- Determinación de los puntos críticos de control (PCC).
 - 9.- Establecimiento de límites críticos para cada PCC.
 - 10.- Establecimiento de un sistema de vigilancia de cada PCC.
 - 11.- Establecimiento de un plan de medidas correctivas.
 - 12.- Establecimiento de procedimientos de verificación.
 - 13.- Documentación y registro del APPCC.
 - 14.- Revisión del plan APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Manual de calidad y gestión alimentaria.
- 2.Control de la documentación.
- 3.Cumplimentación y mantenimiento de registros.
- 4.Auditorías internas.
- 5.Aprobación y seguimiento de proveedores y materias primas.

- 6.Especificaciones.
- 7.Medidas correctivas y preventivas.
- 8.Control de producto no conforme.
- 9.Trazabilidad.
- 10.Gestión de reclamaciones.
- 11.Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NORMAS RELATIVAS AL ESTABLECIMIENTO

- 1.Normas relativas al exterior del establecimiento.
- 2.Protección del establecimiento y defensa alimentaria.
- 3.Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas.
- 4.Estructura de la fábrica, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.
- 5.Servicios de redes públicas: agua, hielo, aire y otros gases.
- 6.Equipos.
- 7.Mantenimiento.
- 8.Instalaciones para el personal.
- 9.Control de la contaminación física y química del producto: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.
- 10.Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños.
- 11.Limpieza e higiene.
- 12.Residuos y eliminación de residuos.
- 13.Gestión de excedentes de alimentos y productos para alimentación de animales.
- 14.Gestión de plagas.
- 15.Instalaciones de almacenamiento.
- 16.Expedición y transporte.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DEL PRODUCTO

- 1.Diseño y desarrollo del producto.
- 2.Etiquetado del producto.
- 3.Gestión de alérgenos.
- 4.Autenticidad del producto, reivindicaciones y cadena de custodia.
- 5.Envasado del producto.
- 6.Inspección del producto y análisis en el laboratorio.
- 7.Distribución de producto.
- 8.Alimentos para mascotas.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONTROL DE PROCESOS

- 1.Control de las operaciones
- 2.Control del etiquetado y de los envases
- 3.Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades
- 4.Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PERSONAL

- 1.Formación: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
- 2.Higiene personal: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
- 3.Revisiones médicas
- 4.Ropa de protección: empleados o personas que visiten las zonas de producción.

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

- 1.Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente.
- 2.Estructura de los edificios en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales
- 3.Mantenimiento en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
- 4.Instalaciones para el personal en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

5.Limpieza e higiene en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

1.- Residuos y eliminación de residuos en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

6.Ropa de protección en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. REQUISITOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS MERCADEADOS

1.Aprobación y seguimiento de fabricantes o envasadores de productos alimentario mercadeados.

2.Especificaciones.

3.Inspección del producto y análisis en el laboratorio.

4.Legalidad del producto.

5.Trazabilidad.