INESEM

BUSINESS SCHOOL

Técnico en Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 + Seguridad Alimentaria (Doble Titulación + 10 Créditos ECTS)

+ Información Gratis

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

Técnico en Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 + Seguridad Alimentaria (Doble Titulación + 10 Créditos ECTS)

duración total: 250 horas ***horas teleformación:*** 125 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

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. También gracias al curso, el alumno alcanzará una visión global y completa compuesta por el compendio de funciones y conceptos que asedian el ámbito de la seguridad alimentaria.

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.
- Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria.
- Conocer el sistema APPCC y sus fases.
- Adquirir conocimientos acerca de limpieza y desinfección de manera adecuada.
- Identificar los peligros y puntos de control críticos.
- Adquirir conocimientos técnicos y teóricos.

para qué te prepara

A través de este curso el alumno conocerá todo lo relacionado con la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC así como su integración dentro de un Sistema APPCC. También el alumno conocerá en profundidad todo lo relacionado con la seguridad alimentaria. Conoceremos cómo se llevan a cabo las buenas prácticas en torno a la limpieza y desinfección, así como las claves para la implantación y mantenimiento de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

salidas laborales

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

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).

INESEM Instituto Europeo de Estudios Empresariales

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

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 direccion General | **Firma del alumno/a**

MARIA MORENO HIDALGO | **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 'Gestión de la Seguridad Alimentaria'

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

profesorado y servicio de tutorías

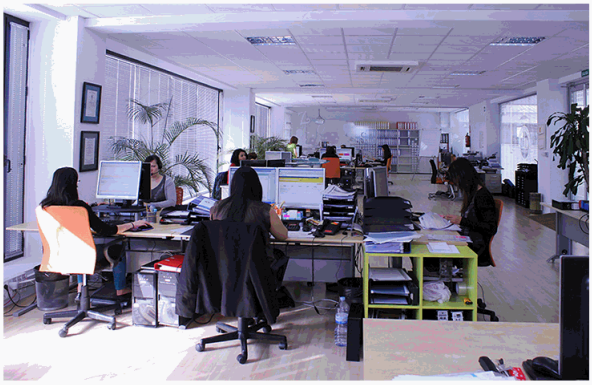
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “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 inesem 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

PARTE 1. IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 8 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

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 alimentaría
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 análisi 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 CANDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Manual de calidad y gestión alimentaria.

+ Información Gratis

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 almacenamier
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.

PARTE 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
2.La cadena alimentaria: “del Campo a la Mesa”
3.¿Qué se entiende por trazabilidad?
1.- Responsabilidades en la seguridad alimentaria
2.- Ventajas del sistema de trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
2.Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
3.Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria
1.- Sobre productos de carne de vacuno
2.- Referente a productos lácteos y a la leche
3.- Referente a la pesca y a sus productos derivados
4.- Referente a los huevos
5.- Sobre productos transgénicos
4.Productos con denominación de calidad
1.- Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
2.- Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
5.Productos ecológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

1.Introducción al APPCC
2.¿Qué es el sistema APPCC?
3.Origen del sistema APPCC
4.Definiciones referentes al sistema APPCC
5.Principios del sistema APPCC
6.Razones para implantar un sistema APPCC
7.La aplicación del sistema APPCC
1.- Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
2.- Aplicación de los principios del sistema APPCC
8.Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
1.- Ventajas del sistema APPCC
2.- Inconvenientes del sistema APPCC
9.Capacitación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Introducción
2.Los peligros y su importancia

3.Tipos de peligros en seguridad alimentaria
   1.- Peligros biológicos
   2.- Peligros químicos
   3.- Peligros físicos
4.Metodología de trabajo
5.Formación del equipo de trabajo
6.Puntos de control críticos y medidas de control en seguridad alimentaria
7.Elaboración de planos de instalaciones
8.Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

1.¿Qué es el plan APPCC?
2.Selección de un equipo multidisciplinar
3.Definir los términos de referencia
4.Descripción del producto
5.Identificación del uso esperado del producto
6.Elaboración de un diagrama de flujo
7.Verificar “in situ” el diagrama de flujo
8.Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
9.Identificación de los puntos de control críticos
10.Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
11.Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
12.Establecer las acciones correctoras
13.Verificar el sistema
14.Revisión del sistema
15.Documentación y registro
16.Anexo. Caso práctico
   1.- Datos generales del plan APPCC.
   2.- Diagrama de flujo
   3.- Tabla de análisis de peligros
   4.- Determinación de puntos críticos de control
   5.- Tabla de control del APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANES GENERALES DE HIGIENE. PRERREQUISITOS DEL APPCC

1.Introducción a los Planes Generales de Higiene
2.Diseño de Planes Generales de Higiene
   1.- Plan de control de agua apta para el consumo humano
   2.- Plan de Limpieza y Desinfección
   3.- Plan de control de plagas: desinsectación y desratización
   4.- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
   5.- Mantenimiento de la cadena del frío
   6.- Trazabilidad (rastreabilidad) de los productos
   7.- Plan de formación de manipuladores.
   8.- Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados al consumo humano
   9.- Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

1.Introducción a la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
2.Requisitos para la implantación
3.Equipo para la implantación
4.Sistemas de vigilancia
   1.- Registros de vigilancia
   2.- Desviaciones
   3.- Resultados
5.Registro de datos

+ Información Gratis

6.Instalaciones y equipos
7.Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Sistema de Trazabilidad en Seguridad Alimentaria
2.Estudio de los sistemas de archivo propios
3.Consulta con proveedores y clientes
4.Definición del ámbito de aplicación
  1.- Trazabilidad hacia atrás
  2.- Trazabilidad de proceso (interna)
  3.- Trazabilidad hacia delante
5.Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
6.Establecer registros y documentación necesaria
7.Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
8.Establecer mecanismos de comunicación entre empresas
9.Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ENVASADO, CONSERVACIÓN Y ETIQUETADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Sistemas de envasado
2.Los métodos de conservación de los alimentos
  1.- Métodos de conservación físicos
  2.- Métodos de conservación químicos
3.Etiquetado de los productos
  1.- Alimentos envasados
  2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
  3.- Alimentos sin envasar
  4.- Etiquetado de los huevos
  5.- Marcas de salubridad

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Introducción
2.Definición por lotes. Agrupación de productos
  1.- Definición por lotes
  2.- Agrupar los productos
  3.- Establecer registros y documentación necesaria
3.Automatización de la trazabilidad
4.Sistemas de identificación
  1.- Automatización de la trazabilidad alimentaria con códigos de barras
5.Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1.Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
  1.- Definiciones
2.El manipulador en la cadena alimentaria
  1.- La cadena alimentaria
  2.- Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
  3.- Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
3.Concepto de alimento
  1.- Definición
  2.- Características de los alimentos de calidad
  3.- Tipos de alimentos
4.Nociones del valor nutricional
  1.- Concepto de nutriente
  2.- La composición de los alimentos
  3.- Proceso de nutrición
5.Recomendaciones alimentarias

1.- Tipos de alimento y frecuencia de consumo
6.El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol
7.Manipulador de alimentos de mayor riesgo
8.Aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
1.- Alimentos de alto riesgo
9.Requisitos de los manipuladores de alimentos
10.Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1.Introducción a la manipulación de alimentos
2.Recepción de materias primas
1.- Condiciones generales
2.- Validación y control de proveedores
3.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
1.- Requisitos en la elaboración y transformación
2.- Descongelación
3.- Recepción de materias primas
4.- Transporte
1.- Requisitos de almacenamiento de los alimentos
5.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
1.- Instalaciones
2.- Maquinaria
3.- Materiales y utensilios
6.Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Buenas prácticas de manipulación
2.Higiene del manipulador
1.- Las manos
2.- La ropa
3.Hábitos del manipulador
4.Estado de salud del manipulador
5.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6.Limpieza y desinfección
7.Control de plagas
1.- Programa de vigilancia de plagas
2.- Plan de tratamiento de plagas
8.Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1.Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2.Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
1.- Alteración alimentaria
2.- Contaminación alimentaria
3.Origen de la contaminación de los alimentos
4.Los microorganismos y su transmisión
1.- Factores que contribuyen a la transmisión
2.- Principales tipos de bacterias patógenas
5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
1.- Clasificación de las ETA
2.- Prevención de las ETA