

Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria

Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. 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 dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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
3. - Higiene de los productos alimenticios
4. - Sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente
5. - Higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios
6. - Indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios
7. - Principios y los requisitos generales de la legislación alimentaría
8. - 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
5. - Origen
6. - ¿Por qué surge?
7. - Alcance de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC

1. El Codex alimentarius
2. - Formación del equipo de seguridad alimentaria del APPCC.
3. - Programas de prerrequisitos.
4. - Descripción del producto.
5. - Determinación del uso previsto.
6. - Elaboración de un diagrama de flujo del proceso.
7. - Verificación de los diagramas de flujo.

© icaformación2026

8. Equipo de trabajo y sus responsabilidades con cada fase del proceso, realización de un análisis de peligros y estudio de las medidas de control para los peligros identificados
9. - Determinación de los puntos críticos de control (PCC).
10. - Establecimiento de límites críticos para cada PCC.
11. - Establecimiento de un sistema de vigilancia de cada PCC.
12. - Establecimiento de un plan de medidas correctivas.
13. - Establecimiento de procedimientos de verificación.
14. - Documentación y registro del APPCC.
15. - Revisión del plan APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CANDAD 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.

TEMPERATURA AMBIENTE\AS DE ALTO RIESGO, CUIDADOS ESPECIALES Y CUIDADOS ESPECIALES A

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.

© icaformación2026

5. Limpieza e higiene en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
6. - Residuos y eliminación de residuos en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
7. 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.

© icaformación2026