

## TECNICO EN IMPLANTACION, GESTION Y AUDITORIA DE LA NORMA BRC 6 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

En el sector de la industria alimentaria, es imprescindible mantener un adecuado control de calidad que garantice la seguridad y la salud pública. A través de este conjunto de materiales formativos el alumnado conocerá todo lo relacionado con la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria 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 desarrollando cada una de las etapas que conforman el proceso: preparado, procesado, envasado y almacenamiento de productos.

### CONTENIDO DEL CURSO:

#### 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

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 almacenamiento  
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