



**INESEM**  
Instituto Europeo de  
Estudios Empresariales

***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:** 0 € \*

**Modalidad:** A distancia

\* 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.



## *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 que te prepara*

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 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 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/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 (Instituto Europeo de Estudios Empresariales, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



## Forma de subvención

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

## 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'



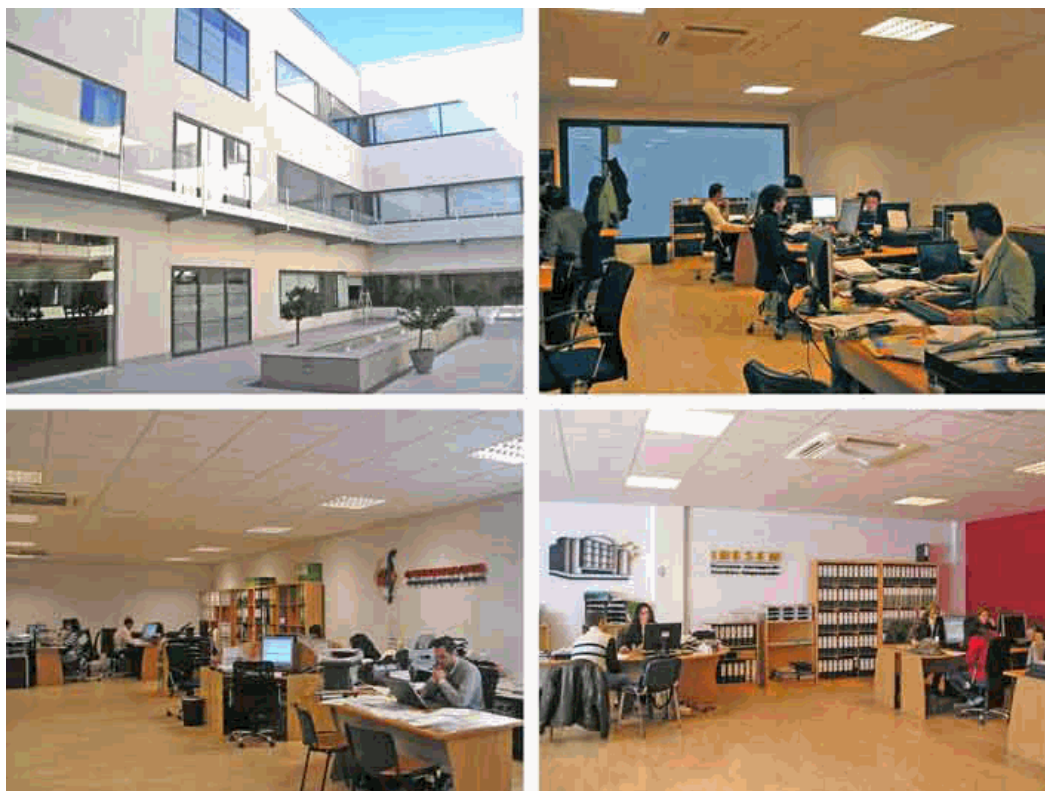
## Profesorado y servicio de tutorías

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 con rapidez.
- **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 de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

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.

## ***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.

## ***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.

+ Información Gratis

## **Programa formativo**

### **PARTE 1. TEORÍA. IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 6 DE SEGURIDA 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

**+ Información Gratis**

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**