

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos BRC Food versión 8

DESCRIPCIÓN

El estándar **BRC Food** es uno de los modelos más difundidos internacionalmente para que los distribuidores y grandes comercializadores cualifiquen a sus proveedores. Se trata de un programa de seguridad alimentaria basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y el apoyo al sistema de gestión de calidad.

Con este curso conocerás apartado por apartado la norma **BRC Food en su versión 8**, para desarrollar, implementar, mantener y mejorar un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria en organizaciones que fabrican alimentos procesados, preparan productos primarios suministrados como productos alimentarios con marca del minorista, productos alimentarios de marca y productos alimentarios o ingredientes destinados a empresas de servicios alimentarios, empresas de catering y fabricantes del sector alimentario.

DIRIGIDO A

Directivos, responsables y técnicos de calidad e seguridad alimentaria, consultores/asesores en calidad y Seguridad Alimentaria, personal involucrado en la implementación del estándar.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

PRIMERA CONVOCATORIA: **3 de Diciembre de 2018**

No se establecen requisitos previos de acceso.

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

FICHA DEL CURSO

**Modalidad Elearning**

Duración: 50 h

**Titulación Otorgada**Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
Requisitos BRC Food versión 8

**Modalidad Elearning**

Duración: 50 h

**Titulación Otorgada**

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos BRC Food versión 8

1.- Requisitos Generales

- Requisitos Generales de la Norma
- La Certificación y su procedimiento

2.- Compromiso del equipo directivo

- Compromiso del equipo directivo

3.- Sistemas de Autocontrol

4.- Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

- Documentación y Registros
- Verificación de la Norma
- Aprobación y seguimiento de proveedores y materias primas
- Especificaciones
- Acciones correctivas
- Control de producto no conforme
- Trazabilidad
- Gestión de Reclamaciones
- Gestión de Incidentes
- Orientación y comunicación con el cliente

5.- Normas relativas a instalaciones

- Normativa para las instalaciones
- El diseño de las instalaciones
- Requisitos y mantenimiento de equipos
- Especificaciones para las instalaciones del personal
- Riesgos por contaminación del producto
- Equipos para el control de la contaminación física
- Sistemas de limpieza e higiene
- Gestión de residuos
- Gestión de Excedentes y productos para la alimentación de animales
- Plan de Control de plagas
- Almacenamiento, expedición y transporte

6.- Control del producto

- Control de productos
- Etiquetado de productos
- Control de alérgenos
- Autenticidad
- Los envases alimentarios
- Análisis del producto
- Gestión previa a la liberación del producto

7.- Control del proceso

- Control en la producción, etiquetado y control del envasado
- Etiquetado y control del envasado
- Control de las cantidades de producto
- Equipos de medición y vigilancia

8.- Personal

- La formación del personal
- Requisitos de higiene personal
- Revisiones médicas. Ropa de protección

9.- Requisitos Adicionales