

Norma BRC de Seguridad Alimentaria (British Retail Consortium) v.6

Norma BRC de Seguridad Alimentaria (British Retail Consortium) v.6

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

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.

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:

Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria

La legislación en seguridad alimentaria.

Qué es la norma BRC

La norma BRC.

Beneficios.

Aspectos clave de la BRC.

Origen y evolución de la norma BRC. Campo de aplicación

Origen.

¿Por qué surge?

Alcance de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria.

© icaformación2026

Actualización de la norma BRC. Versión 6

Norma BRC versión 5 vs. Norma BRC versión 6.

Principales cambios en los requisitos en la versión 6.

Estructura de la norma BRC: requisitos

Secciones.

El compromiso del equipo directivo y mejora continua

El equipo directivo.

Requisitos.

El plan de seguridad alimentaria - APPCC

El Codex alimentarius.

El sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

Manual de calidad y seguridad alimentaria.

Control de la documentación.

Cumplimentación y mantenimiento de registros.

Auditoría interna.

© icaformación2026

Aprobación y seguimiento de la actuación de los proveedores y materias primas.

Especificaciones.

Acciones correctivas.

Control de producto no conforme.

Trazabilidad.

Gestión de reclamaciones.

Gestión de incidentes, retirada de productos recuperación de productos.

Normas relativas a las instalaciones

Normas relativas al exterior de las instalaciones.

Seguridad.

Diseño de las instalaciones, flujo de productos y segregación.

Estructura de la fábrica.

Servicios.

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.

© icaformación2026

Limpieza e higiene.

Residuos y eliminación de residuos.

Control de plagas.

Instalaciones de almacenamiento.

Expedición y transporte.

Control del producto

Diseño y desarrollo del producto.

Gestión de alérgenos.

Procedencia, status asegurado y declaraciones de identidad reservada.

Envasado del producto.

Inspección y análisis del producto.

Liberación del producto.

Control de procesos

Control de las operaciones.

Cantidad - control de peso, volumen y número de unidades.

Calibración y control de los dispositivos de medición y vigilancia.

Personal

© icaformación2026

Formación. Zonas de manipulación de las materias 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.

Cómo obtener la certificación en la norma BRC

Proceso de obtención de certificación.

Autoevaluación del cumplimiento de la Norma.

Selección de la opción de auditoría.

Selección de un organismo de certificación.

Disposiciones contractuales entre la empresa y el organismo de certificación.

Alcance de auditoría.

Planificación de auditorías.

La auditoría in situ.

No conformidades y acciones correctivas.

Clasificación de la auditoría.

Preparación de informes de auditoría.

La certificación.

Apelaciones.

© icaformación2026

Frecuencia de las auditorías para el mantenimiento de la certificación.

Comunicación con los organismos de certificación.

El directorio de normas mundiales de BRC

<www.brcdirectory.com>.

Protocolo de auditoría

Introducción.

Programa de auditoría anunciada.

Programa de auditoría no anunciada.

Programa de iniciación.

Ø Contenidos del CD:

Normativa referente a los contenidos del manual y páginas web de consulta.

© icaformación2026