

Curso Técnico de

# Implementación de la Norma BRC. Requisitos y novedades V.6 (2012).

Modalidad: **Presencial**

Duración: **14 horas**

## *Dirigido a*

- Responsables de calidad y personal técnico de empresas agroalimentarias.
- Consultores y Auditores de Sistemas de Calidad.
- Profesionales y asesores que deseen desempeñarse como implementadores de normas especiales.
- Técnicos de organismos públicos y privados.
- Profesionales y técnicos del sector agroalimentario.
- Ingenieros Técnicos Agrícolas.
- Productores vinculados con la industria agroalimentaria.

Todos aquellos profesionales que consideren la formación en la normativa BRC un sistema de Gestión adecuado y eficaz para producir alimentos de calidad y con un alto grado de seguridad.

## *¿Para qué te prepara?*

Este curso técnico tiene por objeto especificar los **requisitos de inocuidad, calidad y funcionamiento** que deberá **observar toda organización dedicada a la fabricación de productos alimenticios** según la **Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC V.6**, facilitando una visión general en el cumplimiento de las obligaciones legales y de protección al consumidor recogidos en dicha normativa y ofreciendo una **visión práctica** de las actualizaciones y cambios en la **nueva versión 6** de la Norma British Retail Consortium (BRC) Global Standard.

El Programa te permitirá conocer las herramientas necesarias para comprender los requisitos de la Norma British Retail Consortium (BRC), las **novedades de la última versión** de la Norma y ofrecer a tu organización las **soluciones adecuadas** en el proceso de implementación de un sistema de gestión según la norma Norma British Retail Consortium (BRC).



## Objetivos del Curso

---

- 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**.
- Conocer las **actualizaciones y los cambios en la nueva versión 6** de la Norma BRC con respecto a las versiones anteriores.
- Facilitar a las empresas certificadas en BRC la **adaptación a la nueva versión** de la norma.
- 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.
- Proporcionar las herramientas necesarias para **alcanzar los más altos niveles de inocuidad y calidad**.
- Entender la importancia de **integrar el sistema APPCC y la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC** para mejorar la seguridad de los productos alimenticios.
- Conocer cuáles son los **requisitos necesarios para certificarse** en la Norma BRC.

## Respuestas Prácticas que Encontrará en el Curso

---

- ¿Cómo aplica en mi empresa la **Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC**?
- ¿Qué **políticas** necesitaríamos?
- ¿Cuáles son las novedades más importantes de la **nueva versión 6** de la Norma BRC y qué reformas introduce?
- ¿Qué **requisitos** aplican a la nueva versión 6?
- ¿Cómo obtener un **buen nivel de seguridad y mejora continua** con la introducción de nuevos requisitos?
- ¿Cómo obtener la **Certificación**?

## Programa

---

El curso se divide en los siguientes Módulos Temáticos:

### **MÓDULO 1. ¿QUÉ ES LA NORMA BRC?. REQUISITOS LEGALES BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y RELACIÓN CON OTRAS NORMAS.**

1. La norma BR: antecedentes e introducción a las novedades de la versión 6.
2. Objetivos y Alcance.
3. Beneficios de la Implementación.
4. Aspectos clave de la norma BRC.
5. Campo de Aplicación.
6. La legislación en seguridad alimentaria.
7. Relación con otras normativas

### **MÓDULO 2. ACTUALIZACIÓN DE LA NORMA BRC V 6. REQUISITOS Y NOVEDADES.**

1. Estado Actual de la Seguridad Alimentaria.
2. Novedades en la legislación aplicable.
3. La Norma BRC V.6
  - a. Estructura de la Norma: Formato y secciones de la norma BRC V.6.
  - b. Principales cambios de la versión 6 respecto a la versión 5.
  - c. Aplicación de la nueva versión en la empresa alimentaria.
4. La Norma Mundial de Seguridad Alimentaria y su relación con otras Normas Mundiales de BRC.

### **MÓDULO 3. REQUISITOS, COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO Y MEJORA CONTINUA.**

1. Requisitos fundamentales.



2. Codificación de los requisitos.
3. Estructura organizativa .
4. Compromiso adquirido por la Dirección.
5. Mejora Continua.

#### **MÓDULO 4. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC.**

1. Requisitos del sistema de reconocimiento internacional del *codex alimentarius*.

#### **MÓDULO 5. EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

1. Política de calidad y seguridad alimentaria.
2. Manual de calidad y seguridad alimentaria.
3. Control de la documentación.
4. Estructura organizativa, responsabilidad y equipo de gestión.
5. Revisión contractual y enfoque al cliente.
6. Aprobación y seguimiento de los proveedores y materias primas.
7. Requisitos generales de documentación.
8. Acciones correctivas y preventivas.
9. Control de producto no conforme.
10. Gestión de reclamaciones.
11. Trazabilidad.
12. Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos.
13. Auditoría interna.

#### **MÓDULO 6. NORMAS RELATIVAS A LAS INSTALACIONES.**

1. Normas relativas al exterior de las instalaciones.
2. Seguridad.
3. Diseño de las instalaciones, flujo de productos y segregación.
4. Estructura de la fábrica.
5. Servicios, equipos y Mantenimiento.
6. Instalaciones para el personal.
7. Control de la contaminación física y química de los productos.
8. Limpieza e higiene.
9. Residuos y eliminación de residuos.
10. Control de plagas.
11. Almacenamiento.
12. Expedición y transporte.

#### **MÓDULO 7. CONTROL DEL PRODUCTO.**

1. Diseño y desarrollo del producto.
2. Requisitos para la manipulación de materiales específicos, materiales que contengan alérgenos y materiales de identidad preservada.
3. Gestión de alérgenos.
4. Detección de cuerpos extraños.
5. Envasado del producto.
6. Inspección y análisis del producto.
7. Liberación del producto.
8. Control de los productos no conformes.

#### **MÓDULO 8. CONTROL DE PROCESOS.**

1. Control de las operaciones.
2. Cantidad, control de peso, volumen y número de unidades.
3. Calibración y control de los dispositivos de mediación y vigilancia.



#### **MÓDULO 9. CONTROL DE PERSONAL.**

1. Importancia de la Formación del personal.
2. Acceso y desplazamiento del personal.
3. Higiene del personal.
4. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.
5. Revisiones médicas.
6. Ropa de protección.
7. Empleados o personas que visiten las zonas de producción.

#### **MÓDULO 10. CÓMO OBTENER LA CERTIFICACIÓN EN LA NORMA BRC.**

1. Proceso de obtención de certificación.
2. Autoevaluación del cumplimiento de la Norma.
3. Selección de un organismo de certificación.
4. Preparación de la auditoría por parte de la empresa.
5. La auditoría in situ.
6. Gestión de no conformidades y acciones correctivas.
7. Preparación de informes de auditoría.
8. Validez del Certificados, frecuencia de las auditorías y planificación.
9. Auditorías opcionales no anunciadas.
10. Comunicación con los organismos de certificación.
11. Control de la actuación del organismo de certificación.

### **Certificados**

---

Los alumnos que realicen todos los módulos y superen las pruebas de evaluación establecidas, obtendrán un diploma acreditativo del curso expedido por **Ingertec**.

### **Claustro de profesores**

---

Nuestro **claustro de profesores** está **altamente cualificado** y cuenta con una amplia experiencia docente, profesional e investigadora que enriquece la formación teórica y práctica del alumno.

### **Metodología**

---

Nuestra metodología presencial es **dinámica y participativa**. Tiene como finalidad que adquieras los **conocimientos del curso**, y sobre todo, los apliques en tu **puesto de trabajo**, adaptándose a tus circunstancias y capacidades.

Durante nuestras jornadas formativas se desarrollan **actividades y casos prácticos**, así como el análisis de ejemplos reales y sus resultados que te permitirán **lograr tus objetivos** del curso e **intercambiar conocimientos y experiencias** con profesionales de tu sector.

Además, los **grupos reducidos**, te permitirán tener un contacto permanente y directo con el profesor y podrás aprovechar al máximo tu horas de formación.

Nuestro principio fundamental es la **calidad de la formación**, la cual reforzamos con el diseño y la gestión de los recursos formativos del curso. *Con **Ingertec**, crecerás profesionalmente.*



## Precio

---

Precio del curso: **663€**.

Este curso es bonificable con cargo al **Programa de Formación continua de la Fundación Tripartita (FTFE)**. En **Ingertec** somos expertos en la gestión de las bonificaciones de la Fundación para la Formación en el Empleo (FTFE). Contamos con un equipo de profesionales que, si lo desea, le tramitará su bonificación ante la FTFE sin ningún tipo de coste para su empresa.

Si quiere conocer su crédito de formación, pulse [aquí](#) para acceder al **simulador de cálculo de su crédito**.

Si desea este **curso diseñado a su medida**, no dude en solicitarnos una propuesta de Formación. Para cualquier otro curso que integre su Plan de Formación, consúltenos en la siguiente dirección de correo [formacion@ingertec.com](mailto:formacion@ingertec.com), adaptamos nuestros cursos a la medida de sus necesidades.

Conozca nuestros Descuentos:

- Descuento para empresas: Por la 2ª inscripción obtenga un 15% de descuento y un 20% a partir de la 3ª inscripción.
- Si está implantando el Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria con Ingertec obtenga un descuento de un 30%.
- Colegios oficiales y asociaciones con *convenio de colaboración con Ingertec*: obtenga un 10% de descuento a los asociados que se matriculen.
- Si traes a un amigo, ambos tendréis un 5% de descuento en vuestro curso.
- Si eres antiguo alumno, un 10% de descuento.
- Si estás en situación de paro, un 15% de descuento.
- Si eres estudiante universitario, un 20% de descuento.

