

# Implantación, gestión y auditoria de la norma brc 9 de seguridad alimentaria

Duración: 60 h

## Objetivos

Adquirir las competencias necesarias para desempeñar las funciones propias de este cargo.

## TEMARIO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS LEGALES BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La legislación en seguridad alimentaria

Descripción del marco legislativo en materia de seguridad alimentaria

### UNIDAD DIDÁCTICA 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

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC

Norma BRC Versión 9

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO

El compromiso de la dirección

Requisitos

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC

El Codex alimentarius

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Manual de calidad y gestión alimentaria

Control de la documentación

Cumplimentación y mantenimiento de registros

Auditorías internas

Aprobación y monitoreo de desempeño de proveedores y materias primas

Especificaciones

Acciones correctivas y preventivas

Control de producto no conforme

Trazabilidad

Gestión de reclamaciones

Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. NORMAS RELATIVAS AL ESTABLECIMIENTO

Normas relativas al exterior del establecimiento

Protección de los alimentos

Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas

Estructura del edificio, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento

Servicios: agua, hielo, aire y otros gases

Equipos

Mantenimiento

Instalaciones para el personal

Control de la contaminación física y química del producto: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños

Limpieza e higiene

Residuos y eliminación de residuos

Gestión de excedentes de alimentos y productos para alimentación de animales

Gestión de plagas

Instalaciones de almacenamiento

Envío y transporte

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DEL PRODUCTO

Diseño y desarrollo del producto

Etiquetado del producto

Gestión de alérgenos

Autenticidad, declaraciones y cadena de custodia del producto

Envasado del producto

Inspección del producto y análisis en el laboratorio

Liberación de producto

Alimentos para mascotas

Conversión primaria animal

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONTROL DE PROCESOS

Control de las operaciones

Control del etiquetado y de los envases

Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades

Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. PERSONAL

Formación: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

Higiene personal: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

Revisiones médicas

Vestimenta de protección: personal o personas que visiten las zonas de producción

#### UNIDAD DIDÁCTICA 11. ZONAS DE ALTO RIESGO, CUIDADOS ESPECIALES Y

##### CUIDADOS ESPECIALES A TEMPERATURA AMBIENTE

Diseño de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas de alto riesgo, alto cuidado y alto cuidado del ambiente

Estructura del edificio en zonas de alto riesgo y alto cuidado

Equipos y mantenimiento en zonas de alto riesgo y alto cuidado

Instalaciones para el personal en las zonas de alto riesgo y alto cuidado

Limpieza e higiene en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales

Ropa de protección en las zonas de alto riesgo, alto cuidado

#### UNIDAD DIDÁCTICA 12. REQUISITOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS MERCADEADOS

Plan de seguridad alimentaria: APPCC

Aprobación y seguimiento de fabricantes o envasadores de productos alimentarios mercadeados

Especificaciones

Inspección del producto y análisis en el laboratorio

Legalidad del producto

Trazabilidad

#### UNIDAD DIDÁCTICA 13. CÓMO OBTENER LA CERTIFICACIÓN EN LA NORMA BRC

Proceso de obtención de certificación

Requisitos Generales de Auditoría

## Protocolo de Auditoría