



Curso Online de
**BRC Food versión 8 y nuevos
requisitos BRC Food versión 9**

Herramientas para implementar y mejorar un sistema de gestión de la calidad basado en la Norma BRC Food.



[e]
Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

BRC Food versión 8 y nuevos requisitos BRC Food versión 9

Presentación

La Norma BRC (*British Retail Consortium*) es uno de los estándares más reconocidos a nivel mundial y con mayor demanda en el mercado. Su implementación asegura que los proveedores cumplan con los requisitos de higiene y seguridad alimentaria en toda la cadena productiva y reduce la cantidad de auditorías de segunda parte a las que las empresas deben someterse.

El estándar BRC está reconocido y aprobado por la GFSI (*Global Food Safety Initiative*) y, por tanto, acreditado internacionalmente.

Este curso está orientado a la explicación de cada uno de los puntos de la Norma BRC Food con el objetivo de poder implementar el estándar desde un inicio y ser capaz de auditar un correcto sistema de gestión de la calidad conforme a los requisitos de la Norma BRC Food Versión 8.

La Formación E-learning

Los cursos online se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa ya que aportan flexibilidad al proceso de aprendizaje, permitiendo al alumno escoger los momentos más adecuados para su formación. Con más de 30 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

- 1 La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.
- 2 *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
- 3 *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.
- 4 *Trabajar* con los recursos que ofrece el entorno on-line.

BRC Food versión 8 y nuevos requisitos BRC Food versión 9

Objetivos del curso:

- Conocer de forma detallada el estándar BRC Food Versión 8 y el marco legal que acompaña la implementación de la Norma, así como los nuevos requisitos de la versión 9.
- Pasos a seguir en la implementación de un sistema de gestión basado en los requisitos del estándar BRC.
- Saber aplicar los requisitos necesarios para obtener la certificación BRC.
- Conocer el proceso de auditoría incluyendo los pasos previos y posteriores para la obtención del certificado BRC Food.
- Analizar la aplicación de los requisitos desarrollados en los capítulos 1 y 2 del estándar: Compromiso directivo y Plan de Seguridad Alimentaria (HACCP).
- Analizar la aplicación de los requisitos desarrollados en los capítulos 3 y 4 del estándar: Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria y Normas relativas al establecimiento.
- Saber detectar fallas en el sistema BRC.
- Detalles fundamentales a tener en cuenta a la hora de implementar los requisitos de la Norma en lo referente al control del producto, de los procesos, al personal y a las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
- Evaluar los nuevos conceptos introducidos en la versión 9 del estándar.

“ Conozca de forma detallada y práctica el estándar BRC Food Versión 8 y el marco legal que acompaña la implementación de la Norma, así como los nuevos requisitos incorporados en la versión 9”

Dirigido a:

Responsables de Producción, Calidad e Inocuidad Alimentaria, técnicos relacionados con la Calidad y Seguridad Alimentaria, así como a todos aquellos profesionales de la Industria que necesiten afrontar la adaptación según los requisitos BRC Food Versión 8 y 9 o quieran tener un conocimiento profundo de los requisitos que establece este estándar, cómo implantarlos y cómo evidenciar su cumplimiento.

BRC Food versión 8 y nuevos requisitos BRC Food versión 9

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 60 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

6 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Introducción al estándar BRC Food versión 8

9 horas

La Norma BRC es uno de los estándares más reconocidos a nivel mundial y con mayor demanda en el mercado. Su implementación asegura que los proveedores cumplan con los requisitos de higiene y seguridad en toda la cadena alimentaria y reduce la cantidad de auditorías de segunda parte a las que las empresas deben someterse.

- 1.1. Origen y evolución de la Norma BRC (*British Retail Consortium*), Global Standard for Food Safety.
- 1.2. Definición de GFSI (Global Food Safety Initiative) y normas reconocidas por la organización.
- 1.3. Ventajas competitivas de las certificaciones reconocidas por GFSI.
- 1.4. Tipos de normas BRC disponibles para las empresas privadas.
- 1.5. Relación con otras normas mundiales de seguridad alimentaria.
- 1.6. Marco legal.
- 1.7. Codex Alimentarius:
 - 1.7.1. Directrices del Codex Alimentarius.
- 1.8. Libro blanco sobre seguridad alimentaria.
- 1.9. Reglamento 178/2002.
- 1.10. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).
- 1.11. Paquete higiene de seguridad alimentaria:
 - 1.11.1. Reglamento (CE) 852/2004.
 - 1.11.2. Reglamento (CE) 853/2004.
 - 1.11.3. Reglamento (CE) 854/2004.
 - 1.11.4. Reglamento (CE) 882/2004.
 - 1.11.5. Reglamento (CE) 183/2005.
 - 1.11.6. Reglamento (CE) 2073/2005.
 - 1.11.7. Reglamento (CE) 2074/2005.

MÓDULO 2. Esquema de certificación del estándar BRC Food

9 horas

Los requisitos del estándar BRC Food están redactados de manera esquemática y divididos en diferentes capítulos para facilitar su comprensión y aplicación. El primer paso para la certificación es la decisión por parte de la dirección de querer desarrollar un sistema de gestión de la calidad conforme al estándar BRC.

2.1. Organismo de certificación:

2.1.1. Responsabilidades del organismo de certificación.

2.2. Alcance de la auditoría:

2.2.1. Exclusión de productos en el alcance de la auditoría.

2.3. Plan de auditoría.

2.4. Duración de la auditoría.

2.5. Proceso de auditoría:

2.5.1. Auditoría de certificación:

2.5.1.1. Programa de mercados globales.

2.5.2. Pasos durante la auditoría in situ:

2.5.2.1. Reunión inicial.

2.5.2.2. Ejecución de la auditoría.

2.5.2.3. Reunión final.

2.5.2.4. Informe de auditoría.

2.5.3. Emisión del certificado.

2.6. Definición de auditorías y tipos de auditorías:

2.6.1. Auditorías de primera parte.

2.6.2. Auditorías de segunda parte.

2.6.3. Auditorías de tercera parte.

2.7. Requisitos para los auditores BRC:

2.7.1. Formación académica.

2.7.2. Experiencia laboral.

2.7.3. Cursos de capacitación.

2.7.4. Formación en auditorías.

2.7.5. Programas de formación para la realización de auditorías.

2.7.6. Atributos personales de los auditores BRC.

2.7.7. Examen oficial BRC.

MÓDULO 3. Estructura del estándar y capítulos 1 y 2 BRC Food

9 horas

El estándar BRC está dividido en nueve grandes capítulos que ayudan a mejorar el entendimiento de los requisitos. Cada capítulo se especializa en un tema en particular, para destacar en profundidad todos los puntos a tener en cuenta a la hora de implementar la Norma. Cada uno de los apartados es de suma importancia en todo el proceso de implementación y actualización del sistema de gestión de la calidad, aunque existen puntos KO que son aquellos que cuentan con implementación obligatoria para la obtención del certificado de conformidad.

3.1. Capítulos del estándar y requisitos fundamentales:

- 3.1.1. Capítulo 1. Compromiso del equipo directivo:
 - 3.1.1.1. Compromiso del equipo directivo.
 - 3.1.1.2. Estructura organizativa, responsabilidades y autoridad de gestión.
- 3.1.2. Capítulo 2. Plan de Seguridad Alimentaria (HACCP):
 - 3.1.2.1. Equipo HACCP de Seguridad Alimentaria.
 - 3.1.2.2. Programa de prerrequisitos.
 - 3.1.2.3. Descripción del producto.
 - 3.1.2.4. Determinación del uso previsto del producto.
 - 3.1.2.5. Elaboración de un diagrama de flujo del proceso.
 - 3.1.2.6. Análisis de peligros.
 - 3.1.2.7. Determinación de los Puntos Críticos de Control.
 - 3.1.2.8. Establecimiento de límites críticos para cada PCC.
 - 3.1.2.9. Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC.
 - 3.1.2.10. Establecimiento de un plan de medidas correctivas.
 - 3.1.2.11. Establecimiento de procedimientos de verificación.
 - 3.1.2.12. Documentación y registro del HACCP.
 - 3.1.2.13. Revisión del plan HACCP.

MÓDULO 4. Capítulos 3 y 4 del estándar BRC Food

18 horas

4.1. Capítulo 3 del estándar. Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria:

- 4.1.1. Manual de calidad y seguridad alimentaria.
- 4.1.2. Control de la documentación.
- 4.1.3. Cumplimentación y mantenimiento de registros.
- 4.1.4. Auditorías internas.
- 4.1.5. Aprobación y seguimiento de proveedores y materias primas:
 - 4.1.5.1. Evaluación del riesgo.
 - 4.1.5.2. Acciones de aprobación de proveedores.

BRC Food versión 8 y nuevos requisitos BRC Food versión 9

- 4.1.5.3. Aceptación, seguimiento y gestión de materias primas y material de envasado.
- 4.1.5.4. Gestión de proveedores de servicio.
- 4.1.5.5. Gestión del procesado externalizado.
- 4.1.6. Especificaciones.
- 4.1.7. Medidas correctivas y preventivas.
- 4.1.8. Control de los productos no conformes.
- 4.1.9. Trazabilidad.
- 4.1.10. Gestión de las reclamaciones.
- 4.1.11. Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de los productos.

4.2. Capítulo 4 del estándar. Normas relativas al establecimiento:

- 4.2.1. Normas relativas al exterior de las instalaciones.
- 4.2.2. Protección del establecimiento y defensa alimentaria.
- 4.2.3. Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas.
- 4.2.4. Estructura de la fábrica, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.
- 4.2.5. Servicios de redes públicas: agua, hielo, aire y otros gases.
- 4.2.6. Equipos.
- 4.2.7. Mantenimiento.
- 4.2.8. Instalaciones para el personal.
- 4.2.9. Control de la contaminación física y química del alimento:
 - 4.2.9.1. Control químico.
 - 4.2.9.2. Control de metales.
 - 4.2.9.3. Vidrio, plástico quebradizo, cerámica y otros materiales similares.
 - 4.2.9.4. Madera.
 - 4.2.9.5. Otros contaminantes físicos.
- 4.2.10. Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños:
 - 4.2.10.1. Filtros y tamices.
 - 4.2.10.2. Detectores de metales y equipos de Rayos X.
 - 4.2.10.3. Imanes y equipos de selección óptica.
 - 4.2.10.4. Limpieza de recipientes: tarros de vidrio, latas y otros recipientes rígidos.
- 4.2.11. Limpieza e higiene:
 - 4.2.11.1. Limpieza in situ (CIP).
 - 4.2.11.2. Vigilancia ambiental.
- 4.2.12. Residuos y eliminación de residuos.
- 4.2.13. Gestión de excedentes de alimentos y productos para alimentación de animales.
- 4.2.14. Gestión de plagas.
- 4.2.15. Instalaciones de almacenamiento.
- 4.2.16. Expedición y transporte.

MÓDULO 5. Sigüientes capítulos del estándar BRC Food

9 horas

5.1. Sigüientes capítulos del estándar BRC Food:

5.1.1. Capítulo 5. Control del producto:

5.1.1.1. Diseño y desarrollo del producto.

5.1.1.2. Etiquetado del producto.

5.1.1.3. Gestión de alérgenos.

5.1.1.4. Autenticidad del producto, reivindicaciones y cadena de custodia.

5.1.1.5. Envasado del producto.

5.1.1.6. Inspección del producto y análisis en el laboratorio.

5.1.1.7. Distribución del producto.

5.1.1.8. Alimentos para mascotas.

5.1.2. Capítulo 6. Control de procesos:

5.1.2.1. Control de las operaciones.

5.1.2.2. Control del etiquetado y de los envases.

5.1.2.3. Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades.

5.1.2.4. Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia.

5.1.3. Capítulo 7. Personal:

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

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

5.1.3.3. Revisiones médicas.

5.1.3.4. Ropa de protección: empleados o personas que visitan las zonas de producción.

5.1.4. Capítulo 8. Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente:

5.1.4.1. Disposición de las instalaciones, flujo de producto y separación de zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente.

5.1.4.2. Estructura de los edificios.

5.1.4.3. Mantenimiento de las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

5.1.4.4. Instalaciones para el personal.

5.1.4.5. Limpieza e higiene.

5.1.4.6. Residuos y eliminación de residuos.

5.1.4.7. Ropa de protección.

5.1.5. Capítulo 9. Requisitos aplicables a los productos comercializados:

5.1.5.1. Aprobación y seguimiento de fabricantes o envasadores de productos alimentarios.

5.1.5.2. Especificaciones.

5.1.5.3. Inspección del producto y análisis en el laboratorio.

5.1.5.4. Legalidad del producto.

5.1.5.5. Trazabilidad.

MÓDULO 6. Actualizaciones BRC Food versión 9

6 horas

BRC ha anunciado y publicado la nueva edición de la Norma Global de Seguridad Alimentaria (versión 9) en agosto del 2022.

La aplicación del estándar BRC versión 9 será obligatoria a partir del 1 de Febrero de 2023.

- 6.1. Principales cambios en la Norma.
- 6.2. Principales cambios en el capítulo 1 BRC Food V.9.
- 6.3. Principales cambios en el capítulo 2 BRC Food V.9.
- 6.4. Principales cambios en el capítulo 3 BRC Food V.9.
- 6.5. Principales cambios en el capítulo 4 BRC Food V.9.
- 6.6. Principales cambios en el capítulo 5 BRC Food V.9.
- 6.7. Principales cambios en el capítulo 6 BRC Food V.9.
- 6.8. Principales cambios en el capítulo 7 BRC Food V.9.
- 6.9. Principales cambios en el capítulo 8 BRC Food V.9.
- 6.10. Principales cambios en el capítulo 9 BRC Food V.9.

BRC Food versión 8 y nuevos requisitos BRC Food versión 9

Autor



Camila Verónica García

Licenciada en Tecnología Industrial de los Alimentos e Ingeniera en Alimentos con más de 5 años de experiencia en la Industria Alimentaria como gerente de calidad con la función de mantener actualizado el Sistema HACCP y certificar los estándares IFS y BRC en Italia.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

