



Curso Online de **BRC Food versión 9**

Herramientas necesarias para implementar y mejorar un sistema de gestión de la calidad basado en la Norma BRC Food V.9 y desarrollar capacidades para auditar la correcta aplicación del estándar.



[e]
Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



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

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA

Presentación

La Norma BRC (British Retail Consortium) es uno de los estándares más reconocidos a nivel mundial y con mayor demanda en el mercado. Reconocido y aprobado por la GFSI (Global Food Safety Initiative) y, por tanto, acreditado internacionalmente, su implementación asegura que los proveedores cumplan con los requisitos de higiene y seguridad en toda la cadena alimentaria reduciendo la cantidad de auditorías de segunda parte a las que las empresas deben someterse.

Este curso está orientado a la explicación de cada uno de los puntos de la Norma con el objetivo de poder implementar el estándar desde un inicio, hasta ser capaz de auditar un correcto sistema de gestión de la calidad conforme a los requisitos de la Norma BRC Food Versión 9.

Además, se focaliza en señalar las principales diferencias entre la versión 8 y la nueva versión número 9 con el objetivo de implementar las modificaciones necesarias obligatorias desde febrero del 2023.

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 35 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.

Objetivos del curso:

- Identificar los nuevos cambios necesarios para aplicar al sistema de gestión de calidad para las nuevas auditorías que se realizan bajo la revisión número 9 de la Norma BRC Food.
- Conocer los puntos clave a seguir en la implementación de un sistema de gestión basado en los requisitos del estándar BRC.
- Entender y aplicar los requisitos desarrollados en los diferentes capítulos del estándar BRC Food versión 9.
- Saber cómo controlar y organizar la documentación del sistema de gestión de calidad para asegurar que se utiliza la última versión de los documentos aprobada.
- Puntos a seguir para asegurar un correcto ambiente de trabajo en relación al estado de las instalaciones y de los equipos.
- Conocer los detalles fundamentales a tener en cuenta a la hora de implementar los requisitos de la Norma en el control del producto y en el control de procesos.

“ Conozca de forma detallada y práctica el estándar BRC Food Versión 9 y el marco legal que acompaña la implementación de la Norma”

Dirigido a:

Responsables de Producción, Calidad e Inocuidad Alimentaria. Técnicos relacionados con la Seguridad Alimentaria, así como a todos aquellos profesionales de la industria que quieran tener un conocimiento profundo de los requisitos que establece la BRC Food Versión 9, cómo implantarlos y cómo evidenciar su cumplimiento.

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 80 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

7 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 9

12 horas

El estándar BRC es un sistema de gestión de calidad basado en la documentación de registros y procedimientos destinados a mejorar constantemente la calidad y la seguridad alimentaria. Es muy solicitado en la actualidad por los clientes gracias a su gran exigencia en la aplicación de un correcto sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

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:

1.2.1. Armonización y desarrollo de estándares en todo el mundo.

1.2.2. Asociación con los reguladores gubernamentales de inocuidad alimentaria.

1.2.3. Reconocimiento de los estándares por parte de GFSI.

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:

1.8.1. Reglamento 178/2002:

1.8.1.1. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

1.9. Paquete higiene de seguridad alimentaria:

1.9.1. Reglamento (CE) 852/2004.

1.9.2. Reglamento (CE) 853/2004.

1.9.3. Reglamento (CE) 854/2004.

1.9.4. Reglamento (CE) 882/2004.

1.9.5. Reglamento (CE) 183/2005.

1.9.6. Reglamento (CE) 2073/2005.

1.9.7. Reglamento (CE) 2074/2005.

MÓDULO 2. Esquema de certificación del estándar BRC Food

12 horas

Los requisitos del estándar BRC Food están redactados de manera esquemática y divididos en diferentes capítulos para facilitar su comprensión y aplicación.

- 2.1. Programa de mercados globales.**
- 2.2. Definición de auditorías y tipos de auditorías:**
 - 2.2.1. Auditorías de primera parte.
 - 2.2.2. Auditorías de segunda parte.
 - 2.2.3. Auditorías de tercera parte.
- 2.3. Organismo de certificación:**
 - 2.3.1. Responsabilidades del organismo de certificación.
- 2.4. Alcance de la auditoría:**
 - 2.4.1. Exclusión de productos en el alcance de la auditoría.
- 2.5. Plan de auditoría.**
- 2.6. Proceso de auditoría:**
 - 2.6.1. Auditoría de certificación:
 - 2.6.1.1. Auditoría de certificación anunciada.
 - 2.6.1.2. Auditoría de certificación no anunciada.
 - 2.6.1.3. Auditoría de certificación anunciada combinada.
- 2.7. Duración de la auditoría.**
- 2.8. Proceso de auditoría remota fuera del establecimiento:**
 - 2.8.1. Preparación de la auditoría remota.
 - 2.8.2. Etapas de la auditoría remota.
- 2.9. Proceso de auditoría in situ:**
 - 2.9.1. Reunión inicial de apertura.
 - 2.9.2. Ejecución de la auditoría.
 - 2.9.3. Reunión final.
 - 2.9.4. Acciones de la empresa antes de recibir el certificado.
 - 2.9.5. Informe de auditoría.
 - 2.9.6. Emisión del certificado.
 - 2.9.7. Acciones de la empresa luego de la auditoría.
- 2.10. Requisitos para los auditores BRC:**
 - 2.10.1. Formación académica.
 - 2.10.2. Experiencia laboral.
 - 2.10.3. Cursos de capacitación.
 - 2.10.4. Formación en auditorías.

- 2.10.5. Programas de formación para la realización de auditorías.
- 2.10.6. Atributos personales de los auditores BRC.
- 2.10.7. Examen oficial BRC.

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

12 horas

3.1. Capítulo 1 del estándar BRC Food:

- 3.1.1. Compromiso del equipo directivo y mejora continua.
- 3.1.2. Estructura organizativa, responsabilidades y autoridad de gestión.

3.2. Capítulo 2: Plan de Seguridad Alimentaria (HACCP)

- 3.2.1. Equipo HACCP de Seguridad Alimentaria.
- 3.2.2. Programa de prerrequisitos.
- 3.2.3. Descripción del producto.
- 3.2.4. Determinación del uso previsto del producto.
- 3.2.5. Elaboración de un diagrama de flujo del proceso.
- 3.2.6. Análisis de peligros.
- 3.2.7. Determinación de los Puntos Críticos de Control.
- 3.2.8. Establecimiento de límites críticos para cada PCC.
- 3.2.9. Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC.
- 3.2.10. Establecimiento de un plan de medidas correctivas.
- 3.2.11. Establecimiento de procedimientos de verificación.
- 3.2.12. Documentación y registro del HACCP.
- 3.2.13. Revisión del plan HACCP.

MÓDULO 4. Capítulo 3 del estándar BRC

12 horas

El capítulo 3 de la Norma BRC muestra la importancia en los procesos y procedimientos implantados por la empresa para poder cumplir con los requisitos necesarios y mantener actualizado el sistema de gestión de la calidad. Al documentar los procesos y procedimientos establecidos, la empresa los podrá aplicar de forma sistemática, facilitando la formación del personal y contribuyendo a la producción de productos inocuos.

4.1. Capítulo 3 del estándar: sistema de gestión de la calidad y la 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.
 - 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.

MÓDULO 5. Capítulo 4 del estándar BRC

12 horas

Resulta fundamental comprobar que el estado de las instalaciones y de los equipos sea apropiado para la elaboración de alimentos inocuos. Con este fin, el capítulo 4 de la Norma BRC detalla los puntos a seguir para asegurar un correcto ambiente de trabajo.

5.1. Capítulo 4 del estándar: normas relativas al establecimiento

- 5.1.1. Normas relativas al exterior de las instalaciones.
- 5.1.2. Protección del establecimiento y defensa alimentaria.
- 5.1.3. Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas.
- 5.1.4. Estructura de la fábrica, zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.
- 5.1.5. Servicios de redes públicas: agua, hielo, aire y otros gases.
- 5.1.6. Equipos.
- 5.1.7. Mantenimiento.
- 5.1.8. Instalaciones para el personal.
- 5.1.9. Control de la contaminación física y química del alimento:
 - 5.1.9.1. Control químico.
 - 5.1.9.2. Control de metales.
 - 5.1.9.3. Vidrio, plástico quebradizo, cerámica y otros materiales similares.
 - 5.1.9.4. Madera.
 - 5.1.9.5. Otros contaminantes físicos.
- 5.1.10. Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños:
 - 5.1.10.1. Filtros y tamices.

- 5.1.10.2. Detectores de metales y equipos de Rayos X.
- 5.1.10.3. Imanes y equipos de selección óptica.
- 5.1.10.4. Limpieza de recipientes: tarros de vidrio, latas y otros recipientes rígidos.
- 5.1.10.5. Otros equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños.
- 5.1.11. Limpieza e higiene:
 - 5.1.11.1. Limpieza in situ (CIP).
 - 5.1.11.2. Vigilancia ambiental.
- 5.1.12. Residuos y eliminación de residuos.
- 5.1.13. Gestión de excedentes de alimentos y productos para alimentación de animales.
- 5.1.14. Gestión de plagas.
- 5.1.15. Instalaciones de almacenamiento.
- 5.1.16. Expedición y transporte.

MÓDULO 6. Capítulos 5 y 6 del estándar BRC

10 horas

6.1. Capítulo 5 del estándar BRC: control del producto

- 6.1.1. Diseño y desarrollo del producto.
- 6.1.2. Etiquetado del producto.
- 6.1.3. Gestión de alérgenos.
- 6.1.4. Autenticidad del producto, reivindicaciones y cadena de custodia del producto.
- 6.1.5. Envasado del producto.
- 6.1.6. Inspección de productos, pruebas de productos en el establecimiento y análisis de laboratorio.
- 6.1.7. Liberación de productos.
- 6.1.8. Alimentos para mascotas.

6.2. Capítulo 6: control de procesos

- 6.2.1. Control de las operaciones.
- 6.2.2. Control del etiquetado y de los envases.
- 6.2.3. Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades.
- 6.2.4. Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia:
 - 6.2.4.1. Frecuencia de la calibración.
 - 6.2.4.2. Contenido del certificado de calibración.
 - 6.2.4.3. Uso de masas / pesas patrón.
 - 6.2.4.4. Verificación legal de balanzas y básculas.

MÓDULO 7. Sigüientes capítulos del estándar BRC Food

10 horas

7.1. Capítulo 7: personal

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

7.1.1.1. Motivación del personal.

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

7.1.3. Revisiones médicas.

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

7.2. Capítulo 8: zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente

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

7.2.2. Estructura de los edificios en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

7.2.3. Equipos y mantenimiento de las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

7.2.4. Instalaciones para el personal en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

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

7.2.6. Residuos y eliminación de residuos en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

7.2.7. Ropa de protección en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

7.3. Capítulo 9: requisitos aplicables a los productos comercializados

7.3.1. Plan de Seguridad Alimentaria HACCP.

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

7.3.3. Especificaciones.

7.3.4. Inspección del producto y análisis en el laboratorio.

7.3.5. Legalidad del producto.

7.3.6. Trazabilidad.

Autor



Camila Verónica García

Ingeniera en Alimentos. Licenciada en Tecnología Industrial de los Alimentos y Auditora certificada en ISO 22000 con amplia experiencia en la implementación de estándares de calidad en empresas del sector alimentario, así como en la realización de auditorías de primera y segunda parte aplicando los requisitos de la Norma BRC Food.

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.

