



## E-LEARNING

# Curso Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos BRC Food v8 (Valencia, España)

## DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Esta edición especial del curso en modalidad e-Learning de grupo limitado, pretende reunir a un grupo cerrado de alumnos que guiados por un experto internacional en la materia con el objetivo de formar a profesionales de manera individualizada y con una tutorización personalizada por parte del tutor experto.

Con este curso conocerás apartado por apartado la norma BRC Food en su versión 8, para desarrollar, implementar, mantener y mejorar un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria en organizaciones que fabrican alimentos procesados, preparan productos primarios suministrados como productos alimentarios con marca del minorista, productos alimentarios de marca y productos alimentarios o ingredientes destinados a empresas de servicios alimentarios, empresas de catering y fabricantes del sector alimentario.

El estándar BRC Food es uno de los modelos más difundidos internacionalmente para que los distribuidores y grandes comercializadores cualifiquen a sus proveedores. Se trata de un programa de seguridad alimentaria basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y el apoyo al sistema de gestión de calidad.

El estándar BRC Food es un esquema reconocido por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI por su sigla en inglés). La norma es un punto de referencia para la seguridad alimentaria en todo el mundo y, a menudo, es un requisito fundamental en el proceso de aprobación por parte del proveedor para la venta y fabricación de alimentos. La finalización satisfactoria de este curso ayudará al personal técnico y de calidad a demostrar su competencia y comprensión de esta norma.

## OBJETIVOS

- Antecedentes y beneficios de la Norma Global BRC para la Seguridad Alimentaria.
- Los requisitos básicos de la norma en detalle, que incluyen cláusulas fundamentales y declaraciones de intenciones.
- Conocer la Norma BRC v.8, su estructura y empresas en las que se aplica.
- Interpretar y profundizar en los requisitos del Norma BRC.
- Integrar el sistema APPCC en la Norma BRC.
- Definir el proceso de certificación conforme a la Norma BRC.
- Exponer los requisitos que deben cumplir tanto las entidades certificadoras como los auditores para certificar una empresa según la Norma BRC.

## DIRIGIDO A

Esta edición especial del curso es idóneo para Directivos, responsables y técnicos de calidad e seguridad alimentaria, consultores/asesores en calidad y Seguridad Alimentaria, personal involucrado en la implementación del estándar.



### FECHA/S DEL EVENTO

22/05/2019



### LUGAR

Campus e-Learning de Intedya  
[www.campuspsi.com](http://www.campuspsi.com)



### HORARIO

50h



### MÁXIMO PARTICIPANTES

Plazas limitadas



### PRECIO

375 € + IVA



Solicitar **Información Adicional**

**Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria - Requisitos BRC Food versión 8 emitido por INTEDYA**



## E-LEARNING

# Curso Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos BRC Food v8 (Valencia, España)

## TEMARIO

### REQUISITOS GENERALES

- 1.1 Requisitos Generales de la Norma
- 1.2 La Certificación y su procedimiento

### COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO

- 2.1. Compromiso del equipo directivo

### SISTEMAS DE AUTOCONTROL

- 3.1. Sistemas de Autocontrol

### SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 4.1. Documentación y Registros
- 4.2. Verificación de la Norma
- 4.3. Aprobación y seguimiento de proveedores y materias primas
- 4.4. Especificaciones
- 4.5. Acciones correctivas
- 4.6. Control de producto no conforme
- 4.7. Trazabilidad
- 4.8. Gestión de Reclamaciones
- 4.9. Gestión de Incidentes
- 4.10. Orientación y comunicación con el cliente

### NORMAS RELATIVAS A INSTALACIONES

- 5.1. Normativa para las instalaciones
- 5.2. El diseño de las instalaciones
- 5.3. Requisitos y mantenimiento de equipos
- 5.4. Especificaciones para las instalaciones del personal
- 5.5. Riesgos por contaminación del producto
- 5.6. Equipos para el control de la contaminación física
- 5.7. Sistemas de limpieza e higiene
- 5.8. Gestión de residuos
- 5.9. Gestión de Excedentes y productos para la alimentación de animales
- 5.10. Plan de Control de plagas
- 5.11. Almacenamiento, expedición y transporte

### CONTROL DEL PRODUCTO

- 6.1. Control de productos
- 6.2. Etiquetado de productos
- 6.3. Control de alérgenos
- 6.4. Autenticidad
- 6.5. Los envases alimentario
- 6.6. Análisis del producto
- 6.7. Gestión previa a la liberación del producto

### CONTROL DEL PROCESO

- 7.1. Control en la producción, etiquetado y control del envasado
- 7.2. Etiquetado y control del envasado
- 7.3. Control de las cantidades de producto
- 7.4. Equipos de medición y vigilancia

### PERSONAL

- 8.1. La formación del personal
- 8.2. Requisitos de higiene personal
- 8.3. Revisiones médicas. Ropa de protección.



## CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2024

**Gestión de conflictos de intereses. Estrategias y soluciones**

**Fecha/s:** 20/06/2024  
16:00 a 17:30 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**ESG: ¿Cómo establecer un análisis de Materialidad?**

**Fecha/s:** 06/06/2024  
16:00 a 17:30 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**Exigencias y Oportunidades de la normalización en el Sector Alimentario**

**Fecha/s:** 29/05/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**Simplificando de forma extraordinaria y eficiente, LA GESTIÓN DE PROVEEDORES y LA CADENA DE SUMINIST**

**Fecha/s:** 22/05/2024  
16:00 a 17:30 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**Aplicación de nuevos controles en la Transición ISO 27001:2013 a ISO 27001:2022**

**Fecha/s:** 16/05/2024  
16:00 a 17:30 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**Food Defense**

**Fecha/s:** 09/05/2024  
16:00 a 19:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**Compliance y Fraude: Nueva ISO/DIS 37003 Sistemas de gestión de control del fraude**

**Fecha/s:** 25/04/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**FSSC 22000, todo lo que necesitas saber de la nueva versión 6**

**Fecha/s:** 24/04/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

**ISO/FDIS 53800. Conoce la Primera Norma ISO de igualdad de género para las organizaciones**

**Fecha/s:** 22/04/2024  
16:00 a 18:00 Hora española  
**Precio:** 70 EUR

### CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

### VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

### FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.