

Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC



Área Sistemas de Gestión

MODALIDAD:

Presencial

DURACIÓN:

16 horas

DIRIGIDO A:

Profesionales y técnicos de la industria alimentaria y su cadena de valor

REQUISITOS:

Tener conocimientos básicos sobre seguridad alimentaria

OBJETIVOS:

Al final del curso los alumnos serán capaces de interpretar los requisitos de esta norma y determinar como éstos aplican en su organización.

SOFTWARE:

No

CODIGO SENCE:

12-37-8453-39

Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC



Área Sistemas de Gestión

CONTENIDOS:

CAPITULO 1

Antecedentes de la Norma. Alcance y Objetivos de un Sistema de Gestión de inocuidad Alimentaria para implementar y mantener un sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos, bajo Control.

- Alcance, Objetivos y Beneficios de la Norma
- El Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria
- Equipo HACCP para la Seguridad Alimentaria – Codex Alimentario Paso 1.
- Descripción del Producto - Codex Alimentario Paso 2.
- Identificar el Uso del Producto - Codex Alimentario Paso 3.
- Construcción Diagrama de Flujo del Proceso - Codex Alimentario Paso 4.
- Verificación del Diagrama de Flujo - Codex Alimentario Paso 5

CAPITULO 2

Política de Seguridad e inocuidad Alimentaria.

- Política de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Manual de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Estructura Organizacional, Responsabilidades y Autoridad de la Gerencia.

CAPITULO 3

Normas relativas a las Instalaciones. Programa de prerrequisitos. Áreas a evaluar.

- Revisión de Contratos y Enfoque en el Cliente
- Auditorías Internas
- Compras, Aprobación y Monitoreo de Proveedores
- Requerimientos Generales de Documentación
- Acciones Correctivas y Preventivas
- Trazabilidad
- Gestión de Reclamos
- Gestión de Incidentes, Withdraw y Recall del Producto

Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC



Área Sistemas de Gestión

CAPITULO 4

Control de los productos dentro de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

- Normas para el Ambiente Externo
- Seguridad
- Normas para el Ambiente Interno
- Servicios
- Equipos
- Mantenimiento
- Instalaciones para el Personal
- Control de Contaminación Física y Química del Producto
- Limpieza e Higiene
- Gestión de Residuos Sólidos y Líquidos
- Control de Plagas
- Almacenamiento y Transporte

CAPITULO 5

Identificar y determinar los requisitos necesarios para el control de los procesos dentro de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

- Diseño y Desarrollo de Producto
- Manejo Requerido para Materiales Específicos
- Detección Cuerpos Extraños
- Embalaje del Producto
- Inspección y Análisis del Producto
- Control de Producto No Conforme
- Liberación del Producto

Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC



Área Sistemas de Gestión

CAPITULO 6

Identificar y determinar los requisitos necesarios para el personal que desarrolla actividades dentro de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

- Control de Operaciones
- Control de Cantidad, Peso, Volumen y Número
- Calibración y Control de Dispositivos de Medición y Monitoreo
- Entrenamiento
- Acceso y Movimiento del Personal
- Higiene del Personal
- Revisiones Médicas
- Vestimenta de Protección

CAPITULO 7

Taller de Aplicación Practica

El participante quedará en condiciones de aplicar los requisitos de la Norma BRC en su empresa.

- Ejercicios Grupales de Aplicación de la Norma a distintos rubros alimentarios
- (Nota: En caso de cursos cerrados se considera casos prácticos aplicados a la organización donde se realiza el curso).