

Curso BRC FOOD Versión 7



Precio: 195€

Product Categories: [Normas BRC](#)

Product Tags: [brc food](#), [seguridad alimentaria](#), [sellos de calidad alimentaria](#)

URL del producto: <http://ifydaconsultores.com/cursos/curso-brc-food-7/>

Descripción

- **Modalidad:** Online
- 🕒 **Duración:** 50 horas
- 📅 **Fechas:** Inicio inmediato mediante matriculación Online.

Descripción General

La Norma [BRC Food](#) es una certificación privada reconocida internacionalmente, que incluye un conjunto de **estándares aplicables a proveedores y fabricantes de alimentos** en materia de seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados o empaquetados a granel.

La Norma BRC Food se compone de **4 partes**: - Sección 1: El Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

Sección 2: Requisitos técnicos: Incluye una lista de verificación con requisitos, que se dividen en 7 capítulos:

- Compromiso del equipo directivo. - Plan de seguridad alimentaria: APPCC. - Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad alimentaria. - Normas relativas a las instalaciones. - Control del producto. - Control de procesos. - Personal. - Sección 3: Protocolo de auditoría. - Sección 4: Funcionamiento y dirección del programa.

Entre sus **objetivos** destacan:

- Cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria. - Facilitar el cumplimiento de la legislación alimentaria. - Aumentar la confianza y transparencias en toda la cadena de suministro. - Facilitar la agilidad y transparencia en los controles sanitarios, auditorías de proveedores y auditorías de clientes. **Dirigido a:** Personal técnico que pertenezca al departamento de Calidad o quiera formar parte de él y cualquier miembro integrante del equipo APPCC de la industria agroalimentaria.

¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?: Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

Detalles del curso

Coste

195 €

Modalidad

Online

Fechas

Inicio inmediato mediante matriculación Online.

Dirigido a

Personal técnico del departamento de Calidad, miembros del equipo APPCC del sector de industria agroalimentaria.

¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?

Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

Nuestra metodología

Está basada en herramientas ONLINE, centrandó su efectividad en los métodos de aprendizaje empleados:

- Conceptos teóricos rápidos y claras explicaciones online. - Test en cada temario del curso. - Posibilidad de más de 1 intento en cada examen tipo test. - Realización de un caso práctico para reforzar los conocimientos y aptitudes teóricas aprendidas en el curso. **La estructura del curso es la siguiente**

50 horas online, destinadas a la comprensión de la parte teórica y la realización de los ejercicios prácticos.

Para consultar las dudas que se puedan presentar existen tutorías.

La comunicación con su tutor es vía email y obtendrá respuesta en el plazo de 24 horas. El tutor designado es Auditor Jefe de Norma IFS.

Observaciones

Los alumnos dispondrán de todo el material del curso en la propia plataforma, pudiendo hacer uso del mismo online o descargándolo para poder usarlo posteriormente sin necesidad de estar conectados a Internet.

Duración

50 horas online.

Temario del curso

TEMA 1- INTRODUCCIÓN A LA NORMA BRC FOOD

- 1.1-Introducción a las Normas BRC.
- 1.2- BRC Food Safety.
- 1.3- Pasos para obtener la certificación en BRC.
- 1.4- Relación norma BRC Food/ GFSI.
- 1.5- Formato de los Requisitos fundamentales en BRC Food.
- 1.6- Secciones de la norma BRC Food.

Autoevaluación Tema 1.

TEMA 2- REQUISITOS O CLÁUSULAS DE BRC FOOD

- 2.1.-Documentos del sistema de calidad de una industria alimentaria.
- 2.2-Requisitos de la norma brc food:
 - 2.2.1- Compromiso del equipo directivo.
 - 2.2.2- Pde seguridad alimentaria: APPCC.
 - 2.2.3- Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
 - 2.2.4- Normas relativas a las instalaciones.
 - 2.2.5- Control del producto.
 - 2.2.6- Control de procesos.

Autoevaluación Tema 2.

TEMA 3- PROTOCOLO DE AUDITORÍA

3.1-Protocolo de auditoría Cómo obtener la certificación.

3.1.1- Preparación de la auditoría.

3.1.1.1- Protocolo de auditoría anunciada.

3.1.1.2 Protocolo de auditoría no anunciada.

Autoevaluación Tema 3.

EVALUACIÓN FINAL DEL ALUMNO