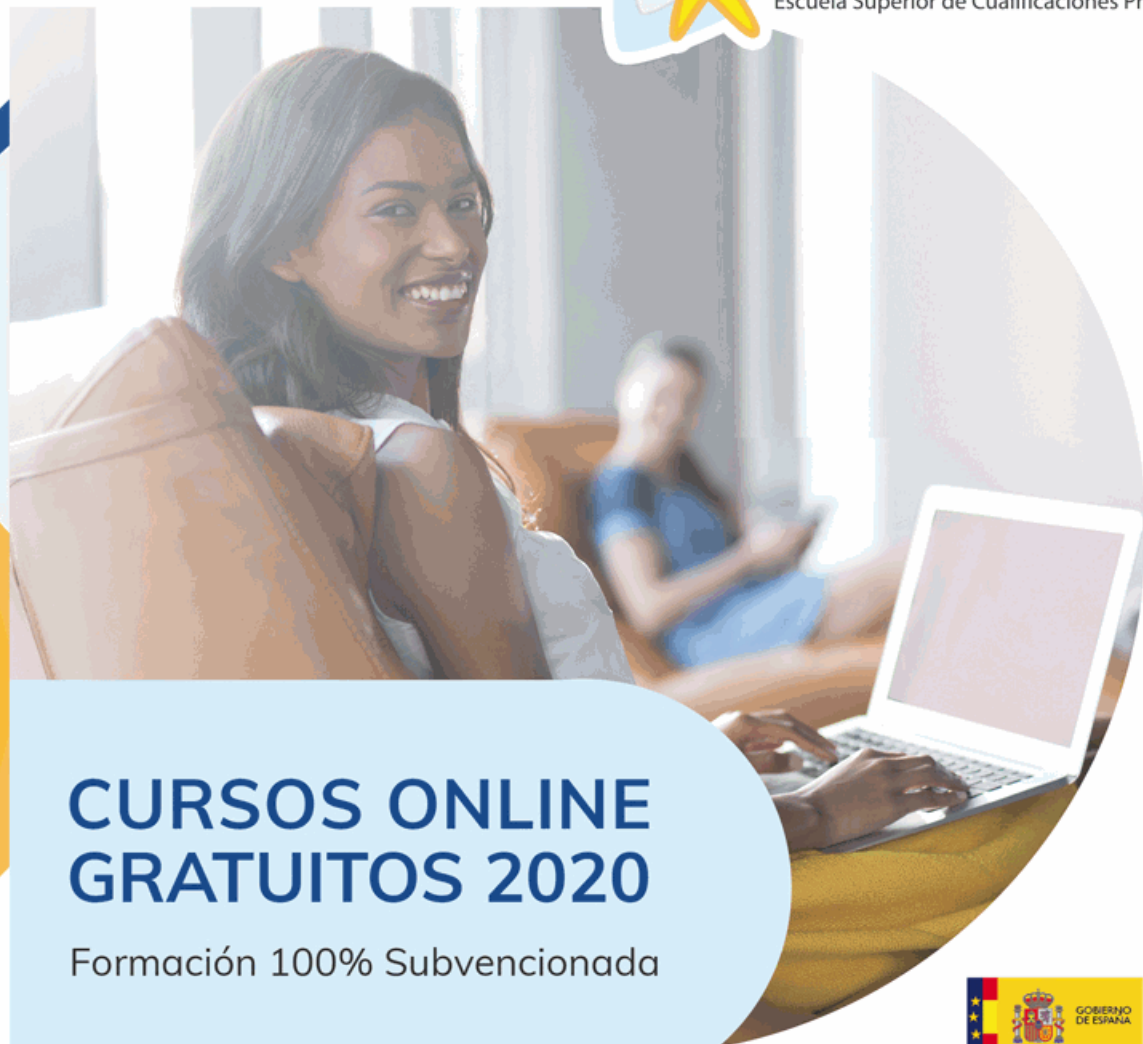




CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Curso de BRC Gratis

MÁS INFORMACIÓN EN: www.cualifica2.es
(+34) 958 050 208



Curso de BRC Gratis

Curso de BRC Gratis



DURACIÓN:
20 horas



MODALIDAD:
Online



PRECIO:
Gratis



TITULACIÓN:
Oficial

SECTOR:

INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Especialízate como profesional en tu sector



100% gratuita

Formación 100% gratuita prioritariamente para empleados y autónomos



Avalada por el SEPE

Titulación avalada por el Ministerio de Trabajo y por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).



No consume créditos formativos

No tienes la necesidad de informar a tu empresa ya que no consume créditos formativos.



180 horas de formación

Puedes realizar hasta 180 horas de formación con un máximo de 3 cursos o un curso cuyas horas superen las 180 establecidas en convocatoria.

DESCRIPCIÓN

Toda empresa dedicada a la manipulación y venta de alimentos debe comprometerse con el control de la seguridad alimentaria. F especialistas que dominen el contenido de la norma BRC, para así poder identificar cualquier peligro o amenaza contra la seguridad las instalaciones como en el diseño de productos, en los procesos, en el personal, etc. ¡Especialízate y complementa tu formación

Curso de BRC Gratis

OBJETIVOS

- Conocer el origen de la norma BRC, en qué consiste así como los beneficios.
- Ser consciente de la importancia del desarrollo e implantación de este nuevo reglamento en la industria alimentaria y el marco no
- Describir la estructura y contenido de la norma BRC versión 5 de la industria alimentaria.
- Estar al tanto de los cambios referentes a las versiones más actualizadas de la norma BRC.
- Ser capaz de establecer un plan de seguridad alimentaria APPCC.
- Controlar las condiciones que debe cumplir un producto para superar el análisis de calidad.

PARA QUE TE PREPARA

Con la realización del curso de BRC gratis el alumno conocerá todo lo relativo a la norma BRC de seguridad alimentaria: su dise elaboración, implantación y seguimiento. Además, estará al tanto de todos los cambios que se han ido produciendo y tendrá con la práctica en cualquier empresa perteneciente a la industria alimentaria.

SALIDAS LABORALES

Con el curso de BRC gratis podrás adaptarte a las necesidades actuales de seguridad alimentaria y estar al día de todo lo relativo ; que te permitirá especializarte en la normativa BRC y optar a puestos en los que desarrollar las habilidades y capacidades adquiri podemos citar: técnico de seguridad alimentaria, responsable de calidad alimentaria, etc.

TITULACIÓN

Titulación de INAD035PO NORMATIVA DE CALIDAD ALIMENTARIA BRC V5 (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) con 20 horas expedida por la Administración Pública



TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCION A LA NORMA BRC.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACION APLICADA A SEGURIDAD ALIMENTARIA.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FORMATO DE LA NUEVA NORMA BRC V5.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTUDIO COMPARATIVO DE CAMBIOS RESPECTOA A LA VERSIÓN.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO Y MEJORA CONTINUA.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLAN DE OBJETIVOS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- 1.Procedimiento de Comunicación.
- 2.Procedimiento de Revisión por la Dirección.
- 3.El Plan de seguridad alimentaria APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ETAPAS PREVISTAS DEL APPCC.

- 1.Principios del sistema.
- 2.Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. POLÍTICA Y MANUAL DE CALIDAD.

- 1.Procedimiento de revisión de los requisitos del cliente.
- 2.Procedimiento de satisfacción del cliente.
- 3.Procedimiento de Auditorías internas.
- 4.Procedimiento de Compras.
- 5.Procedimiento de Control de documentación y especificaciones.
- 6.Procedimiento de Acciones correctivas y preventivas.
- 7.Procedimiento de Trazabilidad.
- 8.Procedimiento de acciones correctivas.
- 9.Gestión de reclamaciones.
- 10.Plan de gestión de incidencias y retirada de producto.
- 11.Normas relativas a las instalaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLAN DE CONTROL DE INSTALACIONES.

- 1.Plan de mantenimiento preventivo.
- 2.Plan LD.
- 3.Plan de gestión de residuos.
- 4.Plan DD.
- 5.Instrucciones Buenas prácticas de almacenamiento.
- 6.Instrucciones de transporte.
- 7.Control del producto.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PROCEDIMIENTO DE ENVASADO.

- 1.Procedimiento de control de producto-Análisis de calidad.
- 2.Plan de Análisis de residuos.
- 3.Procedimiento No conformidades.

Curso de BRC Gratis

4.Procedimiento de control de producto.

5.Control de procesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN. PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE CANTIDAD

REQUISITOS DE ACCESO

Para la realización del Curso SEPE INAD035PO NORMATIVA DE CALIDAD ALIMENTARIA BRC V5 (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) el requisito principal es ser Trabajador del Sector Industrias de alimentación y bebidas.

METODOLOGÍA

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutoría e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La tutoría del alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

FICHA MATRICULACIÓN

Para poder formalizar la solicitud de inscripción en este curso debe completar sus datos de registro. Para ello rellene y envíenos su solicitud de participación en pdf que le presentamos continuación:

Solicitud de Participación