



# 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](http://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