

| **CURSO PRESENCIAL** |
**NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA (BRC). 7ª EDICIÓN**

Requisitos y aplicación práctica. Principios de defensa de los alimentos.

Albacete | 7 y 21 de julio de 2015

NORMA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (BRC)

Requisitos y aplicación práctica. Principios de defensa de los alimentos

▶ OBJETIVOS

- Comprender los requisitos establecidos en la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria (BRC), 7ª Edición, de enero de 2015.
- Adquirir los conocimientos necesarios para llevar a cabo la implantación de BRC en una empresa alimentaria.

▶ DESTINATARIOS

- Responsabilidad de calidad, responsables de producción, miembros de equipos APPCC, profesionales y técnicos de empresas de la industria alimentaria y de empresas relacionadas.
- Estudiantes que deseen orientar su formación en seguridad alimentaria y calidad.

▶ DESARROLLO

- **Duración:** 10 horas
- **Fecha:** 7 y 21 de julio de 2015
- **Lugar:** Albacete, Sede de Cooperativas Agro-alimentarias CLM, Callejón Campico, 8 BIS.
- **Horario:** De 9 a 14h.

▶ MATERIAL PARA EL ALUMNO

- Manual de contenidos y casos prácticos
- Carpeta y bolígrafo
- Bloc de notas

▶ CERTIFICACIÓN

Se expedirá un **certificado de participación** a los alumnos que asistan al 100% del curso y lo realicen con aprovechamiento.

PROGRAMA

- 1 - Introducción a la seguridad alimentaria
- 2 - Objetivos, conceptos generales y estructura de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC 7ª edición.
- 3 - Sistema de puntuación, requisitos fundamentales, desviaciones, no conformidades mayores
- 4 - Requisitos de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria, 7ª Edición:
 - a. Compromiso del Equipo Directivo: compromiso del Equipo Directivo, mejora continua, estructura organizativa, responsabilidades y equipo de gestión.
 - b. El Plan de Seguridad Alimentaria: APPCC
Sistema de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria: manual de calidad y seguridad alimentaria, control de la documentación, cumplimiento y mantenimiento de registros, auditoría, aprobación y seguimiento de proveedores de material primas, especificaciones, acciones correctivas, control de producto no conforme, trazabilidad, reclamaciones, gestión de accidentes, retirada y recuperación de producto y orientación y comunicación a clientes.
 - c. Normas relativas a las instalaciones: exterior, seguridad, diseño de instalaciones, flujo de productos y separación, estructura de instalaciones, suministros (agua, hielo, aire y otros gases), equipos, mantenimiento, instalaciones para el personal, control de la contaminación física y química del producto durante la manipulación, envasado y almacenamiento de productos, equipos de detección y eliminación cuerpos extraños, limpieza e higiene, residuos y eliminación de residuos, gestión de excedentes alimentarios y productos para alimentación de animales, control de plagas, instalaciones de almacenamiento, expedición y transporte.
 - d. Control del producto: diseño y desarrollo del producto, etiquetado de productos, gestión de alérgenos, autenticidad del producto, afirmaciones y cadena de custodia, envasado del producto, inspección y análisis de laboratorio del producto y liberación del producto.
 - e. Control de procesos: control de operaciones, cantidad, control de peso, volumen y número de unidades, calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia.
 - f. Personal: zonas de manipulación de materias primas, preparación procesado, envasado y almacenamiento, ropa de protección: empleados o personas que visiten las zonas de producción.
- 5 - Metodología y pasos para la Implantación de los requisitos relativos a la defensa de los alimentos
- 6 - Integración de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria (BRC) con otras normas y protocolos
- 7 - Casos prácticos y herramientas de apoyo

IMPARTE



Oliver Serrano Gutiérrez

Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
ITA. Especialidad en Industrias agrarias y alimentarias

PATROCINA



PROMUEVE



ORGANIZA

Departamento de **Formación de Cooperativas Agro-alimentarias CLM**



FORMACIÓN FINANCIADA MEDIANTE EL SISTEMA DE BONIFICACIONES DE LA **FTFE**



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

► INSCRIPCIONES

Es necesario que los interesados remitan la documentación que se indica a la dirección de correo **sromero@sicagroalimentaria.com**

- Modelo de adhesión de agrupación de empresas, firmado y sellado la empresa que se trate.
- Comunicación del curso a la Representación Legal de los Trabajadores, en caso de que la haya.
- Por cada trabajador: Ficha de inscripción de la actividad formativa correspondiente, junto a fotocopia del DNI y cabecero de la última nómina.

► COSTE DE LA ACTIVIDAD

Incluye: docencia, material didáctico, almuerzo, certificado y gestión de la bonificación ante la FTFE.

ASOCIADAS

145€/participante

NO ASOCIADAS

174€/participante

Todas las empresas, por la cotización en el Régimen General de la Seguridad Social, disponen de un "crédito de formación" anual que se puede destinar para formar a sus trabajadores. El importe a bonificar dependerá del crédito y tamaño de cada empresa. Las personas que no se bonifiquen recibirán un cargo en cuenta el día anterior al comienzo del curso.

Cancelaciones: en caso de no cancelar la inscripción o realizarla con menos de 72 horas deberá abonar el 100% del importe.