



“DESARROLLO E IMPLEMENTACION Y ANÁLISIS DEL ESTÁNDAR BRC V.8”
(16 Horas)

INTERPRETACIÓN DEL ESTANDAR BRC

- Global Food Safety Initiative (GFSI)
- Los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria y sus principios generales
- Sensibilización a la nueva versión y sus principales cambios.
- Propuestas de auditorías voluntarias no anunciadas

REQUISITOS DEL ESTANDAR BRC Vs8

Compromiso del Equipo Directivo

- Requisitos Generales
 - Compromiso del equipo directivo y mejora continua.

Plan de Seguridad HACCP

- Requisitos Generales
 - Plan de seguridad alimentaria: HACCP

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

- Requisitos Fundamental:
 - Auditorías internas.
 - Gestión de proveedores de materias primas y de material de envasado.
 - Acciones correctivas y preventivas .
 - Trazabilidad.
 - Prevención de la autenticidad / Fraude de alimentos.

Normas Relativas a las Instalaciones

- Requisitos Fundamental:
 - Diseño de las instalaciones.
 - Flujo de productos, segregación y limpieza e higiene.
 - Áreas de alto riesgo y de alto cuidado

Control Producto

- Requisitos Fundamental: Gestión de alérgenos

Control Procesos

- Requisitos Fundamental:
 - Control de las operaciones, Etiquetado de productos y cambios de formato.



Personal

- Requisitos Fundamental:
 - Capacitación.
 - Zonas de manipulación de materias primas.
 - Preparación.
 - Procesado.
 - Envasado,
 - Almacenamiento

Zonas de Alto Riesgo

- Requisitos Fundamental:
 - Cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiental

Requisitos exigibles a los productos comercializados / módulo voluntario

- Requisitos Fundamental:
 - . Requisitos para productos comercializados

Protocolos COVID 19

- DOCUMENTO GUÍA DE BRCGS Gestión de la seguridad alimentaria durante la pandemia de Covid-19

EXAMEN FINAL