

## IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 8 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 110 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 110 H
	<b>Familia:</b> SISTEMAS DE GESTIÓN <b>Área:</b> NO PRL		
	<b>Dirigido a:</b> Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	<b>Objetivos:</b> El presente CURSO EN IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 8 ofrece una formación especializada en la materia. La cadena alimentaria a nivel global está enfrentando importantes requerimientos en el ámbito del medio ambiente, la inocuidad, la salud y la seguridad. En este marco, existen diversos documentos, protocolos y normativas exigidos por los compradores de los distintos países. Dentro de las normas exigidas por ese mercado se destaca la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria publicada por British Retail Consortium (BRC), cuya implementación es un elemento clave para acceder al mismo.		
	<b>Metodología:</b> Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	<b>Contenidos:</b> UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS LEGALES BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA UNIDAD DIDÁCTICA 2. QUÉ ES LA NORMA BRC UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CANTIDAD Y SEGURIDAD		

ALIMENTARIA

.  
UNIDAD DIDÁCTICA 7. NORMAS RELATIVAS AL ESTABLECIMIENTO  
UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DEL PRODUCTO  
UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONTROL DE PROCESOS  
UNIDAD DIDÁCTICA 10. PERSONAL  
UNIDAD DIDÁCTICA 11. ZONAS DE ALTO RIESGO, CUIDADOS ESPECIALES Y CUIDADOS  
ESPECIALES A TEMPERATURA AMBIENTE  
UNIDAD DIDÁCTICA 12. REQUISITOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS MERCADEADOS