



Donostia · Bilbao · Madrid · Pamplona · Almendralejo · Sevilla · Querétaro



## **ADGD155PO - IMPLANTACIÓN DE BRC**

**DURACIÓN:** 20 horas

**MODALIDAD:** Presencial

### **OBJETIVOS:**

Analizar las diferencias entre la última versión y la anterior del global standard for food safety. BRC.

### **PARTICIPANTES:**

Prioritariamente PERSONAS OCUPADAS en el sector agrícola, mas concretamente en el área producción, manipulado, envasado para el comercio y exportación de cítricos, frutas, hortalizas, flores y plantas vivas.

Personas trabajadoras DESEMPLEADAS inscritas en los servicios públicos de empleo\*.

(\*) Consultar programa de becas y ayudas.

### **REQUISITOS DE ACCESO:**

La acción formativa está dirigida a profesionales ocupados del ámbito sectorial agrícola o desocupados que quieren adentrarse en este sector, teniendo en cuenta los criterios establecidos en las bases de la convocatoria

Para los criterios de selección de los participantes se tendrán en cuenta los siguientes parámetros:

- Habilidades básicas de comunicación lingüística que le permitan el aprendizaje y seguimiento de la formación.
- Competencias básicas en el manejo de ordenadores, para la búsqueda de datos referidos a legislación, normativas y actualizaciones referidas a la implantación de BRC, principalmente:
  - Buen manejo del ordenador y software específico.
  - Conocimientos de navegación en Internet

Se realizará, por lo tanto, una prueba de acceso que consistirá en un test que detecte nivel competencial de cada participante.

### **CONTENIDOS:**

- 1. SISTEMAS DE LEGISLACIÓN:**
- 2. BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC)**
- 3. PRODUCTOS ALIMENTARIOS.**
- 4. ANTECEDENTES DE LA PRODUCCIÓN Y OBJETIVOS DE LA NORMA BRC EN SU ÚLTIMA VERSIÓN**
- 5. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC (I, II Y III).**
- 6. OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN BRC Y AUDITORÍAS DE LA NORMA**
- 7. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN**



## **CONTENIDOS AMPLIADOS:**

### **1. SISTEMAS DE LEGISLACIÓN:**

1.1. Legislación en seguridad alimentaria I, II y III.

### **2. BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC)**

2.1. Introducción a BRC.

2.1. Ventajas de la norma.

2.2. Principios de la norma mundial BRC

### **3. PRODUCTOS ALIMENTARIOS.**

### **4. ANTECEDENTES DE LA PRODUCCIÓN Y OBJETIVOS DE LA NORMA BRC EN SU ÚLTIMA VERSIÓN**

### **5. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC (I, II Y III).**

5.1. Requisitos fundamentales. Diferencias entre la última versión y la anterior

5.2. Principales cambios por sección (I y II).

### **6. OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN BRC Y AUDITORÍAS DE LA NORMA**

6.1. Protocolo general de auditoría.

6.2. Protocolo de auditoría para programas específicos.

6.3. Programa de iniciación.

### **7. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN**

7.1. Compromiso del equipo directivo.

7.2. Plan de seguridad alimentaria APPCC.

7.3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria.

7.4. Normas relativas a las instalaciones.

7.5. Control del producto.

7.6. Control de procesos.

7.7. Personal. Anexos norma BRC