



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Interpretación de la Norma BRC v7

---

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

- Conocer el significado de la norma BRC v7 de calidad y seguridad alimentaria, el origen de dicha norma y su evolución, otras normas de seguridad y calidad alimentaria coetáneas, las diferentes certificaciones que puede otorgar la norma, la importancia del sistema APPCC, el organigrama de gestión y los grupos de requisitos del APPCC que constituyen el Codex Alimentarius. - Resaltar la importancia de la auditoría como piedra angular sobre la que orbita todo el control de la eficacia del funcionamiento de un sistema de seguridad alimentaria (BRC) estudiando quién puede auditar, el alcance y las exclusiones de la auditoría, la formación de los auditores, los tipos de auditoría, la definición de no conformidades, la periodicidad y duración de las auditorías. - Comprender los procesos organizativo y de certificación que conllevan las certificaciones desde las reuniones de apertura y cierre hasta el informe de auditoría pasando por el contenido de la certificación, las apelaciones, los protocolos poscertificación, el seguimiento de empresas certificadas y el uso de los logotipos de BRC. - Adquirir conocimientos sobre las reuniones internas, las auditorías de renovación, la composición de las auditorías y la estructura organizativa. - Tener capacidad para: poder implantar un sistema de seguridad alimentaria con prerrequisitos y gestión de alérgenos, definir un sistema con flujos de procesos, realizar un sistema de análisis de riesgos, determinar puntos de control críticos, establecer límites críticos para cada PCC, elaborar un sistema de vigilancia y un plan de acciones correctivas, implantar procedimientos de verificación, documentación y conservación de registros del APPCC. - Poder establecer un sistema de control y mantenimiento de: la documentación, la cumplimentación y el

mantenimiento de registros, las auditorías internas, la aprobación de seguimiento de insumos y proveedores, la gestión de proveedores de envases, las especificaciones, las acciones correctivas, el control de producto no conforme y la trazabilidad. - Aprender a realizar una correcta distribución de las diferentes zonas de la fábrica considerando: los diferentes requerimientos relativos a las instalaciones, las condiciones externas, la seguridad, el diseño, la definición de las zonas de riesgo en la producción y en el almacenamiento, la estructura de la fábrica y los servicios e instalaciones para el personal. - Entender los diferentes aspectos del diseño de productos nuevos, las normativas legislativas nacionales o europeas sobre etiquetado y alérgenos y los tipos de laboratorios que prestan sus servicios a la empresa agroalimentaria. - Saber los diferentes requerimientos de las operaciones de: fórmula, instrucciones de mezclado, etiquetado y control de envasado, control de pesado, volumétrico y de unidades y control y calibración de los equipos de vigilancia. - Asimilar las exigencias de la norma BRC v7 respecto al personal: gestión, formación, higiene personal, revisiones médicas, ropas de protección, etcétera.

## CONTENIDOS

### PRÓLOGO

### INTRODUCCIÓN A LA NORMA BRC V7

1. Introducción
2. El BRC
3. Sistema APPCC
4. Otras normas
5. Compromiso del equipo directivo y mejora continua
6. Codex Alimentarius

### AUDITORÍAS Y AUDITORES

1. Introducción
2. ¿Quién puede auditar?
3. Contrato entre la empresa y la certificadora
4. Auditores

5. Tipos de auditoría
6. Resultado de las auditorías: no conformidades
7. Protocolo de las auditorías

## OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

1. Introducción
2. Auditoría in situ
3. Informe de auditoría
4. Certificación
5. Protocolos poscertificación
6. Seguimiento de las empresas certificadas
7. Directorio de normas mundiales del BRC
8. Logotipos BRC

## COMPROMISO Y ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

1. Introducción
2. Compromiso del equipo directivo y mejora continua
3. Objetivos
4. Reuniones y programa de reuniones
5. Recursos humanos y financieros
6. Necesidad de informar al equipo directivo
7. Norma BRC v7 impresa
8. Auditorías de renovación
9. Composición de las auditorías
10. Subsanación de no conformidades anteriores

## PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. Sistema de seguridad alimentaria
3. Prerrequisitos
4. Descripción del producto en la fase de producción

5. Uso del producto
6. Elaboración de un flujo de proceso
7. Realización de un análisis de riesgos
8. Determinación de los puntos de control críticos
9. Establecimiento de los límites críticos para cada PCC
10. Establecimiento de un sistema de vigilancia
11. Establecimiento de un plan de acciones correctivas
12. Establecimiento de los procedimientos de verificación
13. Documentación y conservación de registros del APPCC
14. Evaluación del plan de APPCC

## SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. Características del manual de calidad y seguridad alimentaria
3. Control y mantenimiento de la documentación
4. Cumplimentación y mantenimiento de registros
5. Auditoría interna
6. Aprobación y seguimiento de insumos y proveedores
7. Especificaciones
8. Acciones correctivas
9. Control del producto no conforme
10. Trazabilidad
11. Gestión de reclamaciones
12. Gestión de incidentes
13. Orientación y comunicación con el cliente

## NORMAS RELATIVAS A LAS INSTALACIONES

1. Introducción
2. Valoración de las condiciones externas de las instalaciones
3. Seguridad
4. Diseño de instalaciones
5. Definición de las zonas de riesgo en la producción y el almacenamiento

6. Estructura de la fábrica
7. Servicios
8. Equipos
9. Mantenimiento
10. Instalaciones para el personal
11. Control de la contaminación física y química del producto
12. Detección y eliminación de cuerpos extraños
13. Limpieza e higiene
14. Sistema CIP
15. Eliminación de residuos
16. Excedentes
17. Control de plagas
18. Instalaciones de almacenamiento
19. Expedición y transporte

## CONTROL DEL PRODUCTO

1. Introducción
2. Diseño de productos nuevos
3. Etiquetado de los productos
4. Alérgenos
5. Origen y afirmaciones en el producto
6. Envasado del producto
7. Inspección y análisis de laboratorio del producto
8. Liberación del producto

## CONTROL DE PROCESOS

1. Introducción
2. Control de las operaciones
3. Etiquetado y control de envasado
4. Control de pesado, volumétrico y de unidades
5. Control y calibración de los equipos de medición y vigilancia

## PERSONAL

1. Introducción
2. Formación
3. Higiene personal
4. Revisiones médicas
5. Ropa de protección



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)