



NFC | NEBRIJA  
FORMACIÓN  
CONTINUA



# PROGRAMA FORMATIVO

***Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma  
BRC 8 de Seguridad Alimentaria (Titulación  
Universitaria con 4 Créditos ECTS)***



Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

## Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

**Duración:** 110 horas

**Precio:** 260 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

NFC | NEBRIJA  
FORMACIÓN  
CONTINUA

Centro de Formación Euroinnova Business School en colaboración con Universidad Antonio de Nebrija

### SUMA HASTA **2 PUNTOS** Y MEJORA TU NOTA FINAL EN EL BAREMO

Cursos que puntúan como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI



1 Curso de  
110 horas



0,5 puntos  
para el baremo



2 Puntos en  
el baremo



0,60 puntos en  
la nota final

Consulta la Convocatoria de tu Comunidad Autónoma

\* Únicamente puntúan en las oposiciones docentes las titulaciones universitarias

Puntúa con tu curso como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI. Realizándolo podrás sumar hasta 2 puntos sobre el total de 10 en la fase de Concurso. La nota final depende, de un 60% de la nota obtenida en el examen y un 40% de la fase concurso. Con la realización de este curso puedes llegar a añadir 0,60 puntos a la nota global del concurso-oposición.

## Descripción

El presente CURSO HOMOLOGADO 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. A través de este Curso Universitario en Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria el alumno conocerá todo lo relacionado con la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria así como su integración dentro de un Sistema APPCC de forma profesional.

## A quién va dirigido

El presente CURSO ONLINE HOMOLOGADO EN IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 8 está dirigido a productores dedicados a la industria agroalimentaria, así como responsables de calidad y personal técnico de esta industria. En general, a cualquier persona interesada en formarse acerca de esta Norma Mundial y/o quieran conseguir una TITULACIÓN UNIVERSITARIA HOMOLOGADA.

## Salidas laborales

Responsables de Calidad en Empresas alimentarias, Hostelería, Cocina, Pequeños comercios alimentarios, etc.



## Objetivos

- Conocer qué es la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC y a qué empresas se aplica.
- Saber cuál es la estructura de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC.
- Entender la importancia de integrar el sistema APPCC y la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC para mejorar la seguridad de los productos alimenticios.
- Aprender a llevar a la práctica medidas de control del producto, de los procesos y del personal adecuadas al sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.
- Conocer cuáles son los requisitos necesarios para certificarse en la Norma BRC.

## Para que te prepara

A través de este CURSO ONLINE HOMOLOGADO EN IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 8 el alumno conocerá todo lo relacionado con la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC 8 así como su integración dentro de un Sistema APPCC. De igual modo podrá llevar a la práctica las medidas de control necesarias para la correcta gestión de la calidad y la garantía de la seguridad alimentaria. El presente Curso Universitario está Acreditado por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 4 créditos Universitarios Europeos (ECTS), siendo baremable en bolsa de trabajo y concurso-oposición de la Administración Pública



## Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

### Titulación

Titulación Universitaria en Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria con 4 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Esta titulación la expide la prestigiosa Universidad Antonio de Nebrija, con ella se obtendrán 4 créditos ECTS(European Credit Transfer System).



### Forma de pago

#### Tarjeta de Crédito / PayPal

Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

#### Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria.

No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

## Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

### Contrareembolso

Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa. Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada en el formulario, el material del curso, abonando el importe correspondiente a la recepción.

## Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

## Materiales didácticos

- Manual teórico 'Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad A



## Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.





## *Plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.
- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

## *Bolsa de empleo*

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

## *Club de alumnos*

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## *Revista digital*

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.





## Campus Virtual

Es el aula virtual donde encontrarás todos los contenidos de los cursos, cuidadosamente revisados y actualizados por nuestro equipo de profesores y especialistas.

El campus virtual se convierte en el principal escenario de aprendizaje y es aquí donde el alumnado podrá acceder a los contenidos del curso con tan sólo un clic.

Este nuevo sistema de aprendizaje online puede facilitar el trabajo del alumnado y del equipo docente en varios sentidos:

La presentación online de la acción formativa hace posible incluir contenidos en muy diversos formatos: texto, imagen, vídeo, audio, etc.

Asimismo, el alumnado puede descargarse en pdf el temario de su curso conforme vaya avanzando en los contenidos para que pueda tenerlos guardados.

Además, el campus virtual permite establecer contacto directo con el tutor o tutora a través del sistema de comunicación por correo electrónico que también permitirá intercambiar archivos entre las partes.

El entorno virtual simplifica y agiliza la evaluación y seguimiento del alumnado, tanto para el propio alumno o alumna como para el equipo docente. Por un lado, el alumnado podrá observar su avance a lo largo del itinerario formativo y recibirá retroalimentación inmediata sobre sus resultados en las pruebas de evaluación. En segundo lugar, el equipo docente verá simplificado su trabajo, puesto que todos los datos acerca de la actividad del alumnado en la plataforma, así como los resultados de las pruebas quedan registrados de manera automática, evitando así la labor de corrección manual y permitiendo al profesor o profesora tener una visión del progreso de sus alumnos/as con tan sólo un clic.

Puede acceder como invitado a nuestro Campus Virtual a través del siguiente enlace:

<http://campusvirtual.euroinnova.edu.es/login/index.php>



## Programa formativo

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS LEGALES BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENT

- - La legislación en seguridad alimentaria
- - Descripción del marco legislativo en materia de seguridad alimentaria
- - - Higiene de los productos alimenticios
- - - Sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente
- - - Higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios
- - - Indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios
- - - Principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria
- - - Información alimentaria facilitada al consumidor

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. QUÉ ES LA NORMA BRC

- - La norma BRC
- - Beneficios
- - Aspectos clave de la BRC
- - Origen y evolución de la norma BRC. Campo de aplicación
- - - Origen
- - - ¿Por qué surge?
- - - Alcance de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC

- - Norma BRC Versión
- - - Estructura BRC V7
- - - Estructura BRC V8

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO

- - El compromiso de la dirección
- - Requisitos
- - - Compromiso del equipo directivo y mejora continua
- - - Estructura organizativa, responsabilidades y autoridad de gestión

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC

- - El Codex alimentarius

## Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

- - - Formación del equipo de seguridad alimentaria del APPCC.
- - - Programas de prerequisites.
- - - Descripción del producto.
- - - Determinación del uso previsto.
- - - Elaboración de un diagrama de flujo del proceso.
- - - Verificación de los diagramas de flujo.
- - - Enumeración de todos los posibles peligros relacionados con cada fase del proceso y realización de un análisis de peligros y estudio de las medidas destinadas a controlar los peligros identificados.
- - - Determinación de los puntos críticos de control (PCC).
- - - Establecimiento de límites críticos para cada PCC.
- - - Establecimiento de un sistema de vigilancia de cada PCC.
- - - Establecimiento de un plan de medidas correctivas.
- - - Establecimiento de procedimientos de verificación.
- - - Documentación y registro del APPCC.
- - - Revisión del plan APPCC.

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- - Manual de calidad y gestión alimentaria.
- - Control de la documentación.
- - Cumplimentación y mantenimiento de registros.
- - Auditorías internas.
- - Aprobación y seguimiento de proveedores y materias primas.
- - Especificaciones.
- - Medidas correctivas y preventivas.
- - Control de producto no conforme.
- - Trazabilidad.
- - Gestión de reclamaciones.
- - Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. NORMAS RELATIVAS AL ESTABLECIMIENTO

- - Normas relativas al exterior del establecimiento.
- - Protección del establecimiento y defensa alimentaria.
- - Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas.

## Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

- - Estructura de la fábrica, zonas de manipulación de materias primas, preparación procesado, envasado y almacenamiento.
- - Servicios de redes públicas: agua, hielo, aire y otros gases.
- - Equipos.
- - Mantenimiento.
- - Instalaciones para el personal.
- - Control de la contaminación física y química del producto: zonas de manipulación materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento.
- - Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños.
- - Limpieza e higiene.
- - Residuos y eliminación de residuos.
- - Gestión de excedentes de alimentos y productos para alimentación de animales.
- - Gestión de plagas.
- - Instalaciones de almacenamiento.
- - Expedición y transporte.

### UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DEL PRODUCTO

- - Diseño y desarrollo del producto.
- - Etiquetado del producto.
- - Gestión de alérgenos.
- - Autenticidad del producto, reivindicaciones y cadena de custodia.
- - Envasado del producto.
- - Inspección del producto y análisis en el laboratorio.
- - Distribución de producto.
- - Alimentos para mascotas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONTROL DE PROCESOS

- - Control de las operaciones
- - Control del etiquetado y de los envases
- - Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades
- - Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia.

### UNIDAD DIDÁCTICA 10. PERSONAL

- - Formación: zonas de manipulación de materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento

## Implantación, Gestión y Auditoría de la Norma BRC 8 de Seguridad Alimentaria (Titulación Universitaria con 4 Créditos ECTS)

- - Higiene personal: zonas de manipulación de materias primas, preparación, pro envasado y almacenamiento
- - Revisiones médicas
- - Ropa de protección: empleados o personas que visiten las zonas de produció

### UNIDAD DIDÁCTICA 11. ZONAS DE ALTO RIESGO, CUIDADOS ESPECIALES Y CUIDADOS ESPECIALES A TEMPERATURA AMBIENTE

- - Disposición de las instalaciones, flujo de productos y separación de zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente.
- - Estructura de los edificios en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales
- - Mantenimiento en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
- - Instalaciones para el personal en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales
- - Limpieza e higiene en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
- - Residuos y eliminación de residuos en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.
- - Ropa de protección en las zonas de alto riesgo y cuidados especiales.

### UNIDAD DIDÁCTICA 12. REQUISITOS APLICABLES A LOS PRODUCTOS MERCADADOS

- - Aprobación y seguimiento de fabricantes o envasadores de productos alimentarios mercadeados.
- - Especificaciones.
- - Inspección del producto y análisis en el laboratorio.
- - Legalidad del producto.
- - Trazabilidad.