



CUALIFICA2

Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales S.A.U



CURSOS ONLINE GRATUITOS 2020

Formación 100% Subvencionada



Sector: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Curso BRC Gratis

MÁS INFORMACIÓN EN: www.cualifica2.es

(+34) 958 050 208



Curso BRC Gratis

Curso BRC Gratis



DURACIÓN:
20 horas



MODALIDAD:
Online



PRECIO:
Gratis



TITULACIÓN:
Oficial

SECTOR:

INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Especialízate como profesional en tu sector



100% gratuita

Formación 100% gratuita prioritariamente para empleados y autónomos



Avalada por el SEPE

Titulación avalada por el Ministerio de Trabajo y por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).



No consume créditos formativos

No tienes la necesidad de informar a tu empresa ya que no consume créditos formativos.



180 horas de formación

Puedes realizar hasta 180 horas de formación con un máximo de 3 cursos o un curso cuyas horas superen las 180 establecidas en convocatoria.

DESCRIPCIÓN

La seguridad alimentaria debe ser un factor crucial en cualquier empresa que se dedique a la manipulación o venta de alimentos. Es por ello, que surgió la norma BRC para buscar la mejora del sistema de gestión y calidad de las empresas, consiguiendo garantizar tanto la seguridad como la calidad de los productos que se comercializan. Si quieres formarte y conocer en profundidad la normativa de calidad alimentaria BRC, ¡atrévete con el curso gratis brc!

Curso BRC Gratis

OBJETIVOS

- Saber cuál es el origen de la norma BRC, en qué consiste así como los beneficios que reporta.
- Conocer la importancia del desarrollo e implantación de este nuevo reglamento en la industria alimentaria y el marco normativo que lo respalda.
- Describir la estructura y contenido de la norma BRC versión 5 de la industria alimentaria.
- Estar al tanto de los cambios referentes a las versiones más actualizadas de la norma BRC.
- Dominar el establecimiento de un plan de seguridad alimentaria APPCC.
- Controlar las condiciones que debe cumplir un producto para superar el análisis de calidad.
- Saber cuáles son los estándares estipulados por la norma en materia de control de dispositivos de medición y vigilancia.

PARA QUE TE PREPARA

Con el curso gratis brc adquirirás un amplio conocimiento sobre la normativa de calidad alimentaria brc. Dominarás la legislación, el formato de la nueva versión, los cambios realizados en las últimas versiones, el plan de objetivos de calidad y seguridad alimentaria así como sus etapas, el plan de control de instalaciones, de envasado, de calibración, entre otros.

SALIDAS LABORALES

Tras realizar el curso gratis brc obtendrás nuevos conocimientos y destrezas profesionales que te permitirán desempeñar cargos como: técnico de empresa de la cadena de suministro alimentario, responsable de control de calidad, coordinador de producción, supervisor de procesos de elaboración y envasado de alimentos, entre otros.

TITULACIÓN

Titulación de INAD035PO NORMATIVA DE CALIDAD ALIMENTARIA BRC V5 (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) con 20 horas expedida por la Administración Pública



TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCION A LA NORMA BRC.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACION APLICADA A SEGURIDAD ALIMENTARIA.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FORMATO DE LA NUEVA NORMA BRC V5.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTUDIO COMPARATIVO DE CAMBIOS RESPECTO A LA VERSIÓN.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO Y MEJORA CONTINUA.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLAN DE OBJETIVOS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- 1.Procedimiento de Comunicación.
- 2.Procedimiento de Revisión por la Dirección.
- 3.El Plan de seguridad alimentaria APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ETAPAS PREVISTAS DEL APPCC.

- 1.Principios del sistema.
- 2.Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. POLÍTICA Y MANUAL DE CALIDAD.

- 1.Procedimiento de revisión de los requisitos del cliente.
- 2.Procedimiento de satisfacción del cliente.
- 3.Procedimiento de Auditorías internas.
- 4.Procedimiento de Compras.
- 5.Procedimiento de Control de documentación y especificaciones.
- 6.Procedimiento de Acciones correctivas y preventivas.
- 7.Procedimiento de Trazabilidad.
- 8.Procedimiento de acciones correctivas.
- 9.Gestión de reclamaciones.
- 10.Plan de gestión de incidencias y retirada de producto.
- 11.Normas relativas a las instalaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLAN DE CONTROL DE INSTALACIONES.

- 1.Plan de mantenimiento preventivo.
- 2.Plan LD.
- 3.Plan de gestión de residuos.
- 4.Plan DD.
- 5.Instrucciones Buenas prácticas de almacenamiento.
- 6.Instrucciones de transporte.
- 7.Control del producto.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PROCEDIMIENTO DE ENVASADO.

Curso BRC Gratis

- 1.Procedimiento de control de producto-Análisis de calidad.
- 2.Plan de Análisis de residuos.
- 3.Procedimiento No conformidades.
- 4.Procedimiento de control de producto.
- 5.Control de procesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN. PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE CANTIDAD.

REQUISITOS DE ACCESO

Para la realización del Curso SEPE INAD035PO NORMATIVA DE CALIDAD ALIMENTARIA BRC V5 (SECTOR: INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS) el requisito principal es ser Trabajador del Sector Industrias de alimentación y bebidas.

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. 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.

FICHA MATRICULACIÓN

Para poder formalizar la solicitud de inscripción en este curso debe completar sus datos de registro. Para ello rellene y envíenos el formulario de solicitud de participación en pdf que le presentamos continuación:

[Solicitud de Participación](#)