La norma mundial BRC (British Retail Consortium)

Descripción

Modalidad

- 100% Online

Duración

- 25 horas

Calendario

- ——-CONVOCATORIAS DE INICIO———
- Convocatoria: 1-5 cada mes
- Convocatoria: 15-20 cada mes
- Si desea iniciar en fechas diferentes, contacte con nosotros.

Precios

- Colegiados COLQUIMUR: 120€
- Precolegiados COLQUIMUR: 120€
- Asociados ASOQUIMUR: 120€

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

- General: 150€

Formación Online

Formación In Company

Bonificado por FUNDAE

Campus Virtual

Matricúlate ahora

Lugar de impartición

Campus Virtual Colquimur-COLQUIMURFORMACION

Objetivos

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Al finalizar el curso el alumno será capaz de comprender los requisitos exigidos por el protocolo de seguridad alimentaria BRC así como adquirir los conocimientos necesarios para implantar un sistema de gestión basado en el protocolo BRC en empresas del sector agroalimentario.

Dirigido a

Técnicos en seguridad alimentaria, técnicos de calidad, auditores, inspectores, personal que requiera especializarse en materia de seguridad alimentaria… Con la realización del curso de BRC Food se capacita al alumno en la adecuada implantación y auditoría estas normativas, las cuales poseen reconocimiento internacional y aseguran que los proveedores cumplen con unos requisitos básicos de calidad, seguridad e higiene en los productos.

Metodología

- 100% ONLINE

Este curso se imparte en la Modalidad On-line, a través de nuestro Campus Virtual. Tiene un enfoque práctico donde se destaca la atención directa de un tutor especiliasta en la temática del curso, herramientas de aprendizaje para asegurar la aplicación profesional de las competencias descritas en el curso.

El tiempo de realización será de 4 semanas, no siendo necesario agotar el plazo para la finalización del curso. En caso de ser necesario ampliar el plazo, podrá solicitarlo al centro.

Programa

Unidad I. Introducción a la Norma BRC para industrias alimentarias

- The Food Business Forum.
  - Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria
- Marcas privadas.
- British Retail Consortium(BRC) El Reglamento 178/2002 UE
  - Aparición del Estándar BRC
  - Evolución del Global Standard For Food Safety de BRC
  - Cambios más importantes de la Versión 9 de BRC
  - Puntos claves de la versión 9 del Protocolo BRC

Unidad II. Evolución de la Legislación en Seguridad Alimentaria.

- Estrategia de seguridad alimentaria europea
  - El reglamento 178/2002 UE
  - Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) Paquete de higiene
- Reglamento 852/2004

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

    - La producción primaria. Ámbito de aplicación
    - Documentación y guías de prácticas correctas de higiene
- Reglamento 853/2004
    - Ámbito de aplicación
    - Autorización de establecimientos
- Normativa sobre etiquetado
    - Datos que deben aparecer en el etiquetado
    - Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
    - Etiquetado de los alérgenos alimentarios

Unidad III. Requisitos del sistema de Gestión en la Norma BRC Food

- Conceptos y definiciones
- Requisitos de la documentación de un sistema de gestión
- Documentos de un sistema de gestión de la calidad en BRC Food
    - Manual de Calidad y Seguridad Alimentaria
    - Procedimientos
    - Registros
    - Otros documentos
- Gestión por procesos
    - Mapa de Procesos
    - Clasificación de Procesos
    - Necesidades de un proceso
- ¿Y cuáles son los requisitos del standard BRC Food?
    - ¿Cuáles son los requisitos fundamentales?
    - Requisitos adicionales

Unidad IV. Compromiso del equipo directivo y la mejora continua, entendida por BRC Food

- Compromiso de la dirección.
    - Implicación de la dirección en la seguridad alimentaria
    - Implicación de la dirección en el proceso de certificación BRC
- Objetivos de calidad y seguridad alimentaria.
    - Cuáles son las características de los objetivos
    - Ejemplo de Objetivo Medible y Cuantificable
- Provisión de recursos.
- Comunicación.
    - Los sistemas de comunicación
- La implicación de la dirección.
    - Información de entrada para la revisión por la dirección
    - Resultados de la Revisión
- Fallos más comunes detectados en auditorías.

Unidad V. Plan de Seguridad Alimentaria en la norma BRC Food

- Conceptos Relacionados con el Sistema APPCC.
- Equipo APPCC de seguridad alimentaria.

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

    - Líder del Equipo APPCC
    - Funciones del Líder del Equipo
- Descripción del producto e identificación del uso.
    - Identificación del uso esperado del producto
- Elaboración y verificación del diagrama de flujo.
    - Verificación del diagrama de flujo
- Análisis de peligros.
    - Evaluación de Peligros.
    - Implantación de Medidas de Control
- Determinación de los puntos de control críticos.
    - Árbol de decisiones
- Establecer límites críticos para cada PCC.
- Establecer un sistema de vigilancia para cada PCC.
- Establecer un plan de acciones correctivas.
    - Manipulación de productos potencialmente no inocuos
- Documentación APPCC, control de registros y procedimientos de verificación.
- Revisión del plan APPCC.
- Control del producto.
    - Diseño y desarrollo del producto
    - Requisitos para la manipulación de materiales específicos
    - Materiales que contienen alérgenos
    - Materias con identidad preservada
    - Detección de cuerpos extraños
    - Envasado de producto
    - Inspección y análisis de producto
    - Control del producto no conforme y liberación del producto
- Productos mercadeados.

Unidad VI. Sistemas de Gestión de la calidad en la norma BRC Food.

- Política de calidad y seguridad alimentaria.
- Manual de calidad y seguridad alimentaria.
- Estructura organizativa, responsabilidad y equipo de gestión.
- Revisión del contrato y enfoque al cliente.
    - Enfoque al cliente
- Auditoría interna.
- Compras: aprobación y seguimiento de los proveedores.
    - Homologación de proveedores
- Requisitos generales de la documentación.
    - Control de la documentación
    - Especificaciones
    - Cumplimentación y Conservación de los Registros
- Acciones correctivas y preventivas.
- Trazabilidad.
- Gestión de las reclamaciones.

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

    - Retirada y Recuperación de Productos
- Gestión de incidentes, retirada y recuperación de productos.
- Recursos humanos.
    - Formación
- Higiene personal.
    - Ropa de protección
    - Lavado de ropa de protección

Unidad VII. Requisitos de las instalaciones según BRC Food

- Normas relativas al exterior de las instalaciones
    - Elección de la Ubicación
    - Exteriores
    - Seguridad
- Normas relativas al interior de las instalaciones
    - Distribución, Flujo del Producto y Separación
    - Estructura de la Fábrica
- Servicios
- Equipos
- Mantenimiento
- Instalaciones del personal
- Control de contaminación física y química de los productos
    - Control Químico
    - Control de Metales
    - Madera
    - Otros
- Limpieza e higiene
    - Productos y Equipos Empleados en la Limpieza y Desinfección
- Residuos y eliminación de residuos
- Control de plagas
    - Programa Preventivo de Control de Plagas
- Almacenamiento y transporte
    - Transporte de Productos
    - Control de la Temperatura
- Zonas de alto riesgo, cuidados especiales
    - Control del personal
    - Limpieza e higiene de zonas de alto riesgo
- Control del proceso y control de las operaciones
    - Control de las operaciones
    - Cantidad y control de peso, volumen y número de unidades
    - Calibración y control de los dispositivos de medición y vigilancia

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Profesorado

Dª. Natividad Ruiz Silla

Ingeniera Química. Especialidad Industria Alimentaria. Gestora de sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Auditorías, normativas. Colegiada en COLQUIMUR.

Financiación y Bonificaciones

Bonificación para Trabajadores de Empresas

Desde el Colegio Oficial de Químicos de Murcia gestionamos los trámites necesarios para la **BONIFICACIÓN** a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE). Los interesados en la bonificación deberán contactar lo antes posible y con la anterioridad suficiente para realizar las gestiones.

En este caso el precio correspondiente para solicitar la bonificación será el de “**GENERAL**“

Descuentos

Solicita Pago fraccionado

Bonificado FUNDAE hasta el 100%

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

¿A qué tipo de colectivo pertenece?

Elija el tipo de colectivo para conocer su precio.

Sector General ▼ GeneralColegiados y Asociados COLQUIMURPrecolegiados COLQUIMUR

Convocatoria 1-5 del mes15-20 del mes

La norma mundial BRC (British Retail Consortium) cantidad

1

Matricúlate ahora

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Pago seguro con
certificado SSL

5% Dto.para Desempleados

Certificado Oficial emitido por COLQUIMUR

Preguntas frecuentes

Ya he hecho mi pedido ¿cuando puedo empezar?

Una vez formalizada la matrícula, recibirás un correo de bienvenida donde se te informará de los plazos de realización y el nombre del tutor.

Cómo accedo al campus virtual COLQUIMUR

https://www.campuscolquimurformacion.com/ / Insertar el usuario y contraseña que enviamos por email una vez matriculado en el curso

5% de descuento para desempleados

Los desempleados podrán aplicar el CUPON DESCUENTO: des5

Cómo bonificar el curso por FUNDAE

Para solicitar la bonificación de nuestros cursos, debeis señalar en la compra del curso la opción del precio **FUNDAE** y nuestro departamento de formación se pondrá en contacto con el interesado para iniciar las gestiones pertinentes.

Realizamos todos los trámites para la gestión y bonificación del crédito de formación de las empresas. Más de 20 años de experiencia gestionando planes de formación bonificados nos permiten asesorar con toda garantía en la gestión de la formación programada por las empresas.

Cumplimos con toda la normativa vigente y realizamos los trámites a través de la aplicación telemática de Fundae

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Nos ocupamos de toda la documentación bien como entidad organizadora, impartidora o solo gestión externa.

También te puede interesar

Empresas que confían en COLQUIMUR

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Colquimur

escuela de negocios

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

UNIVERS
DE MUR

almabe
GABINETE TÉCNICO

IDuQC
LABORATORIOS

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia

Fecha de creación
16/07/2026

Copyright © 2026 Colquimur Formación | Colegio Oficial de Químicos de Murcia