

# GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY BRC v7.



## OBJETIVOS

Conocer el fin y los beneficios de BRC. Profundizar en el protocolo y los requisitos de BRC.

## DIRIGIDO A

Fabricantes de la industria de la alimentación, miembros de la dirección, técnicos del departamento de calidad y producción, consultores.

## DOCENCIAS / TUTORÍAS

**Salomé Fernández.** Técnica de **Estándar, gestión alimentaria S.L.** Licenciada en Biología. Auditora y consultora de sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria con experiencia en los estándares de alimentación IFS, BRC, ISO 22000, TESCO y Marks&Spencer. Formadora de personal de empresas de alimentación en materia de seguridad alimentaria.

## MODALIDAD

Online

## DURACIÓN Y FECHAS

40 horas.

Fecha de inicio, 10 días después de la fecha de inscripción.

## PRECIO

325€

## INSCRIPCIÓN

A través de la página web [www.estandargestion.com](http://www.estandargestion.com).

El envío de la solicitud de inscripción supone la reserva de plaza. La inscripción definitiva será confirmada por **estandar, gestión alimentaria**.

## CONTENIDOS

### I. INTRODUCCIÓN A BRC

### II. OBJETIVOS PERSEGUIDOS EN LA REVISIÓN

### III. INTRODUCCIÓN A LOS REQUISITOS

- Formato de la norma
- Codificación por colores de los requisitos
- Requisitos fundamentales

### IV. CHECK-LIST DE AUDITORÍA v 7

- Compromiso del equipo directivo
- Plan de Seguridad Alimentaria-APPCC
- Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria
- Normas relativas a las instalaciones
- Control del producto
- Control de procesos
- Personal

### V. BRC PARTICIPATE

### VI. PROTOCOLO DE AUDITORÍA GENERAL

- Programa de mercado globales
- Requisitos generales de auditoría
- Módulo voluntarios adicionales
- Protocolo de Auditoría para
- Programas específicos. Programa de auditoría anunciada y no anunciada.

### VII. DIRECTORIO DE BRC

## CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que lo hayan completado recibirán el certificado correspondiente.