



FORMACIÓN

Curso Oficial BRC Food Conversión para organizaciones (de v.7 a v.8)

Modalidad: Presencial || **Duración:** 1 jornada (8 horas) || **Precio:** consultar web

Titulación

Los participantes del Curso recibirán, a su finalización, un certificado de asistencia al mismo expedido por **BRC Global Standard**.

Además, esta titulación dispone de un examen de carácter opcional a la finalización del Curso, con un coste adicional de 34 euros (pago directo a BRC). Aquellos alumnos que deseen llevarlo a cabo, recibirán el certificado expedido por **BRC** tras la superación del examen correspondiente.

Presentación

En agosto de 2018, BRC publicó su última versión del Estándar Global para la Seguridad Alimentaria que **entrará en vigor el 1 de febrero de 2019**. A partir de esta fecha, el proceso de certificación conforme a esta norma se basará en esta nueva edición que introduce importantes novedades.

En este curso se abordarán los **cambios introducidos** en esta versión con el objeto de orientar a las organizaciones en su proceso de adaptación a las nuevas exigencias del estándar.

Destinatarios

Este curso está especialmente dirigido a los siguientes **profesionales del sector agroalimentario**:

- Miembros del equipo de inocuidad: responsables de calidad, inocuidad y producción de empresas alimentarias.
- Directivos de empresas alimentarias.
- Consultores.

Los participantes deben ser conocedores de la Norma BRC y de los Programas de Aseguramiento de Calidad y Seguridad Alimentaria.



FORMACIÓN

Objetivos

El objetivo principal del curso es **conocer las novedades** introducidas por la versión 8 del estándar BRC y **dotar a los participantes de las competencias** necesarias para analizar estos cambios y aplicarlos en sus respectivas actividades profesionales.

Una vez finalizada la acción formativa, los participantes serán capaces de:

- Conocer y comprender las nuevas exigencias del estándar materializadas en nuevos requisitos, así como las modificaciones introducidas en los requisitos ya existentes.
- Orientar a las organizaciones en su proceso de implementación de los nuevos requisitos.
- Conocer los cambios introducidos en el proceso de certificación.

Programa

- 1-. Introducción a la Norma y formato
- 2-. Requisitos: sección 1 (Compromiso del equipo directivo)
- 3-. Requisitos: sección 2 (Plan de seguridad alimentaria: APPCC)
- 4-. Requisitos: sección 3 (Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria)
- 5-. Requisitos: sección 4 (Normas relativas al establecimiento)
- 6-. Requisitos sección 5 (Control del producto)
- 7-. Requisitos: sección 6 y 7 (6: Control del proceso, 7: Personal)
- 8.- Requisitos: sección 8 y 9 (8: Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente, 9: Requisitos aplicables a los productos comercializados)
- 9.- Preparación para la certificación de BRC Global Standards

Materiales

A los asistentes se les **facilitará el material** del curso proporcionado por BRC.

Observaciones

- Curso impartido por un formador reconocido por BRC: ATP (Approved Training Providers).
- Certificado emitido por BRC.

Contacto

Telf.: 900 921 292

mail: formacion@bvbs.es