



FORMACIÓN

Curso Superior Especializado en Auditorías según el Estándar BRC (Versión 8)

Modalidad: eLearning || **Duración:** 45 horas – 4 meses || **Precio:** consultar web

Titulación

Los participantes en el Curso recibirán a la finalización del mismo el Certificado del **Curso Superior Especializado en Auditorías según el Estándar BRC versión 8. Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.**

Presentación

En agosto de 2018, BRC publica su última versión del Estándar Global para la Seguridad Alimentaria, comúnmente conocida como BRC Food, que entró en vigor el 1 de febrero de 2019. Por lo tanto, a partir de esta fecha, el proceso de certificación conforme a esta norma se basará en esta nueva edición que introduce importantes novedades.

Destinatarios

El Curso Superior Especializado en Auditorías Según el Estándar BRC Versión 8 está dirigido a todos aquellos interesados en adquirir las competencias necesarias para **desempeñar funciones de evaluación de mecanismos de seguridad alimentaria** o actualizarse en los contenidos de la última versión publicada de la norma en agosto de 2018, **interesados en conocer el proceso de certificación BRC** y su auditoría.

También está dirigido a **profesionales de la industria alimentaria**, proveedores y empresas de procesamiento de alimentos, siendo especialmente atractivo para **empresas que quieran exportar sus productos a Reino Unido o que envasen productos alimenticios para su comercialización bajo marcas de distribuidores británicas**, que estén interesados en certificarse bajo el estándar BRC Food y que deseen conocer el proceso de auditoría necesario para obtener la certificación.

Objetivos

El Objetivo General del Curso es que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para conocer en profundidad los requisitos que deben cumplir las empresas que implantan el estándar BRC Global Standar for Food Safety (BRC Food), abarcando áreas tan importantes como la seguridad del producto a través de los principios del APPCC, la calidad y la legalidad.



FORMACIÓN

Al finalizar la Acción Formativa los participantes serán capaces de:

- **Conocer la legislación** aplicada a la Seguridad Alimentaria a nivel europeo.
- Profundizar en el **conocimiento de los requisitos del estándar BRC**, en su actual versión **8** en vigor.
- Integrar la seguridad alimentaria como un elemento más de la actividad de la misma empresa.
- **Asociar el sistema de trabajo APPCC en un Sistema de Gestión de la Calidad** a través del estándar BRC Food.
- Reconocer las características y los problemas más habituales que se pueden hallar en la realización de **auditorías del estándar**.
- Profundizar en el **proceso de Certificación de una compañía según BRC Food**.
- Conocer los **requisitos a cumplir tanto por las entidades de certificación como por los auditores** que deseen realizar auditorías de certificación conforme al estándar BRC Food.

Programa

Asignatura 1: Proceso de Certificación BRC Food

- Evolución del Estándar BRC: Global Standard for Food Safety
- Interpretación de la Legislación Europea en Seguridad Alimentaria y Agroalimentaria
- Elementos de un Sistema de Gestión conforme BRC
- Preparación del Proceso de Certificación de una Compañía conforme BRC
- Preparación de un Informe de Auditoría en una Certificación BRC
- Identificación de los Requisitos para los Auditores BRC



FORMACIÓN

Asignatura 2: Requisitos del Estándar BRC Food

- Análisis del Compromiso de la Dirección y la Mejora Continua según BRC
- Plan de Seguridad Alimentaria - APPCC según BRC
- Identificación de los Elementos de un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria según BRC
- Interpretación de las Normas Relativas a las Instalaciones según BRC
- Examen del Control del Producto y del Proceso según BRC
- Interpretación de la Gestión del Personal, Zonificación y Gestión de los Productos Comercializados según BRC

Contacto

Telf.: 900 92 12 92

mail: formación@bvbs.es