

## BRC FOOD VERSION 7



### Dirigido a:

Personal técnico que pertenezca al departamento de Calidad o quiera formar parte de él y cualquier miembro integrante del equipo APPCC de la industria agroalimentaria.

### Objetivos:

La Norma BRC Food es una certificación privada reconocida internacionalmente, que incluye un conjunto de estándares aplicables a proveedores y fabricantes de alimentos en materia de seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados o empaquetados a granel.

La Norma BRC Food se compone de 4 partes:

- Sección 1: El Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.
- Sección 2: Requisitos técnicos: Incluye una lista de verificación con requisitos, que se dividen en 7 capítulos:
  - o Compromiso del equipo directivo.
  - o Plan de seguridad alimentaria: APPCC.
  - o Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad alimentaria.
  - o Normas relativas a las instalaciones.
  - o Control del producto.
  - o Control de procesos.
  - o Personal.
- Sección 3: Protocolo de auditoría.
- Sección 4: Funcionamiento y dirección del programa.

Entre sus objetivos destacan:

- Cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria.
- Facilitar el cumplimiento de la legislación alimentaria.
- Aumentar la confianza y transparencias en toda la cadena de suministro.
- Facilitar la agilidad y transparencia en los controles sanitarios, auditorías de proveedores y auditorías de clientes.

### Contenidos formativos:

#### TEMA 1- INTRODUCCIÓN A LA NORMA BRC FOOD

- 1.1- Introducción a las Normas BRC.
- 1.2- BRC Food Safety.
- 1.3- Pasos para obtener la certificación en BRC.
- 1.4- Relación norma BRC Food/ GFSI.



1.5- Formato de los Requisitos fundamentales en BRC Food.

1.6- Secciones de la norma BRC Food.

Autoevaluación Tema 1.

## TEMA 2- REQUISITOS O CLÁUSULAS DE BRC FOOD

2.1.- Documentos del sistema de calidad de una industria alimentaria.

2.2- Requisitos de la norma brc food:

2.2.1- Compromiso del equipo directivo.

2.2.2- Pde seguridad alimentaria: APPCC.

2.2.3- Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

2.2.4- Normas relativas a las instalaciones.

2.2.5- Control del producto.

2.2.6- Control de procesos.

Autoevaluación Tema 2.

## TEMA 3- PROTOCOLO DE AUDITORÍA

3.1- Protocolo de auditoría Cómo obtener la certificación.

3.1.1- Preparación de la auditoría.

3.1.1.1- Protocolo de auditoría anunciada.

3.1.1.2 Protocolo de auditoría no anunciada.

Autoevaluación Tema 3.

**Duración:** -

**Fecha Inicio:** -

**Fecha Fin:** -

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** Consultar

**Precio:** Consultar

**Descuentos:**

Para Particulares:

- 30% de descuento a desempleados que presenten cartilla del paro en vigor y actualizada
- 30% de descuento a estudiantes (acreditado)

Para Autónomos:

- 15% de descuento a autónomos (acreditado) en el segundo curso o a la segunda persona de la misma empresa para el mismo curso. (Sólo aplicable a autónomos)
- 30% de descuento en la tercera matrícula si se realizan tres cursos dentro del mismo año en Delfín Formación. Siempre que el importe del tercer curso sea igual o inferior al anterior. (Sólo aplicable a autónomos)

Para Empresas:

- 20% de descuento en la tercera matrícula para el mismo curso. (Descuento aplicable sólo a empresas)
- Firmando un contrato anual de formación, otorgamos un bono de formación para el gerente autónomo de un 20%. (Descuento aplicable sólo a empresas)

**\*Los descuentos no son acumulables entre sí.**

**\*Sólo se efectuará el descuento, si se paga la totalidad del curso al inicio del mismo.**

**Tipo de Formación:** -

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

*\* Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

*\* Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

