

NUEVA BRC V.8: PRINCIPALES CAMBIOS, NUEVOS POTENCIALES



Dirigido a:

Todos los profesionales implicados en la seguridad y calidad alimentaria, que realicen actividades de implantación, control y/o desarrollo de sistemas de gestión en las diferentes etapas de la cadena.

Objetivos:

El estándar mundial de Seguridad alimentaria BRC ha seguido evolucionando hasta su octava versión. Este estándar tiene por objeto especificar los criterios de inocuidad, calidad y funcionamiento que deben de aplicarse en una organización dedicada a la fabricación de productos alimentarios a fin de cumplir con sus obligaciones de respeto por la legislación y la protección al consumidor, garantizando la estandarización de los criterios de calidad, seguridad y operación, así como que los fabricantes cumplan con sus obligaciones legales y proporcionen protección para el consumidor final. BRC es a menudo un requisito fundamental de los principales minoristas, fabricantes y organizaciones de servicios de alimentos.

En esta nueva versión establece nuevos criterios para la evaluación de las instalaciones, los sistemas de operación y los procedimientos de una empresa por un tercero (organismo de certificación) conforme a los requisitos de la Norma. Reconocida internacionalmente por Global Food Safety Initiative (GFSI), BRC v.8 ya será auditable a partir de febrero de 2019.

La BRC v8 incorpora nuevos requisitos tales como Implicación de la alta dirección en la norma, gestión de la documentación informática, APPCC, auditorías internas, gestión de proveedores respecto al fraude, trazabilidad, food Defense, productos comercializados, homologación de proveedores según la norma BRC V.8. con lo que se convierte en una herramienta imprescindible para la empresa.

Contenidos formativos:

1. Características de la certificación y del estándar BRC v.8
2. Auditoría según la norma BRC Food Safety V.8
 - 2.1 Protocolo de auditoria, tipos de auditoria, no conformidades, requisitos fundamentales y puntuación de auditoria de BRC v.8
3. Requisitos de BRC v.8 y criterios de auditoria
 - 3.1 Compromiso del equipo directivo
 - 3.2 Plan de seguridad alimentaria APPCC
 - 3.3 Sistema de calidad y seguridad alimentaria
 - 3.4 Normas relativas al establecimiento



- 3.5 Control del producto
- 3.6 Control de procesos
- 3.7 Personal
- 3.8 Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente
- 3.9 Requisitos exigibles a los productos mercadeados
- 4. Casos prácticos

Duración: 16 Horas

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: AVDA. DE ALICANTE 0 73

Precio: 208,00€ (50% del importe del curso al formalizar la matrícula y el resto al inicio del curso)

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.*

