



METODOLOGÍA MIXTA

CURSO BRC FOOD V7

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Las normas BRC persiguen garantizar la estandarización de la calidad, la seguridad y los criterios de manejo de los alimentos y garantizar que los fabricantes cumplan con sus obligaciones legales y proporcionen la debida protección al consumidor final.

Las iniciales BRC corresponden a "British Retail Consortium", entidad promotoras de uno de los estándares de seguridad alimentaria (BRC) más demandados que existen en la actualidad.

Representa una norma enfocada a asegurar la implantación de un sistema de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Este estándar ha sido desarrollado la industria de la distribución minorista británica con el fin de garantizar un sistema uniforme de calidad y seguridad ya que las exigencias legales y de los consumidores cada vez eran, y cada vez los son más exigentes.

BRC ha sido aprobado por GFSI, (Iniciativa Mundial para la Seguridad Alimentaria) al igual que otros esquemas de seguridad alimentaria, como por ejemplo FSSC 22000 o IFS.

DIRIGIDO A

Directivos, Responsables y Técnicos de Calidad e Inocuidad, Consultores/Asesores en Calidad y Seguridad Alimentaria. Personal involucrado en la implementación del estándar.



FECHA/S DEL EVENTO

06/03/2017



LUGAR

ALMERIA

Centro de formación Intedya



HORARIO

16:00 a 20:00

06/03/2017 y 07/03/2017



MÁXIMO PARTICIPANTES

10



PRECIO

432 € (100 % bonificable)



Solicitar **Información Adicional**

A hand in a blue denim shirt points towards a background of various colored gears (red, orange, teal, grey) and a smartphone held in another hand.

METODOLOGÍA MIXTA

CURSO BRC FOOD V7

TEMARIO

- 1- Las normas BRC persiguen garantizar la estandaCompromiso del Equipo Directivo
- 2- Plan de Seguridad Alimentaria: APPCC
- 3- Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria
- 4- Normas Relativas a las Instalaciones
- 5- Control del Producto
- 6- Control de Procesos
- 7- Personal



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2024

**Gestión de conflictos de intereses.
Estrategias y soluciones**

Fecha/s: 20/06/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

**ESG: ¿Cómo establecer un análisis
de Materialidad?**

Fecha/s: 06/06/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

**Exigencias y Oportunidades de la
normalización en el Sector
Alimentario**

Fecha/s: 29/05/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

**Simplificando de forma
extraordinaria y eficiente, LA
GESTIÓN DE PROVEEDORES y LA
CADENA DE SUMINIST**

Fecha/s: 22/05/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

**Aplicación de nuevos controles en la
Transición ISO 27001:2013 a ISO
27001:2022**

Fecha/s: 16/05/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Food Defense

Fecha/s: 09/05/2024
16:00 a 19:00 Hora española
Precio: 70 EUR

**Compliance y Fraude: Nueva ISO/DIS
37003 Sistemas de gestión de
control del fraude**

Fecha/s: 25/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

**FSSC 22000, todo lo que necesitas
saber de la nueva versión 6**

Fecha/s: 24/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

**ISO/FDIS 53800. Conoce la Primera
Norma ISO de igualdad de género
para las organizaciones**

Fecha/s: 22/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.