



ON-LINE

Curso Requisitos BRC Food versión 8. Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria (Rosario, Argentina)

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El estándar BRC Food es uno de los modelos más difundidos internacionalmente para que los distribuidores y grandes comercializadores cualifiquen a sus proveedores. Se trata de un programa de seguridad alimentaria basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y el apoyo al sistema de gestión de calidad.

OBJETIVOS

Con este curso conocerás apartado por apartado la norma BRC Food en su versión 8, para desarrollar, implementar, mantener y mejorar un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria en organizaciones que fabrican alimentos procesados, preparan productos primarios suministrados como productos alimentarios con marca del minorista, productos alimentarios de marca y productos alimentarios o ingredientes destinados a empresas de servicios alimentarios, empresas de catering y fabricantes del sector alimentario.

DIRIGIDO A

Directivos, responsables y técnicos de calidad e seguridad alimentaria, consultores/asesores en calidad y Seguridad Alimentaria, personal involucrado en la implementación del estándar.



FECHA/S DEL EVENTO

30/01/2019



LUGAR

OA Rosario



HORARIO

50h



MÁXIMO PARTICIPANTES

15 alumnos



PRECIO

19971.35 \$ Arg.



Solicitar **Información Adicional**

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos BRC Food versión 8 emitido por Intedya



ON-LINE

Curso Requisitos BRC Food versión 8. Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria (Rosario, Argentina)

TEMARIO

REQUISITOS GENERALES

- Requisitos Generales de la Norma
-
- La Certificación y su procedimiento

COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO

2.1. Compromiso del equipo directivo

SISTEMAS DE AUTOCONTROL

3.1. Sistemas de Autocontrol

SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

4.1. Documentación y Registros

4.2. Verificación de la Norma

4.3. Aprobación y seguimiento de proveedores y materias primas

4.4. Especificaciones

4.5. Acciones correctivas

4.6. Control de producto no conforme

4.7. Trazabilidad

4.8. Gestión de Reclamaciones

4.9. Gestión de Incidentes

4.10. Orientación y comunicación con el cliente

NORMAS RELATIVAS A INSTALACIONES

5.1. Normativa para las instalaciones

5.2. El diseño de las instalaciones

5.3. Requisitos y mantenimiento de equipos

5.4. Especificaciones para las instalaciones del personal

5.5. Riesgos por contaminación del producto

5.6. Equipos para el control de la contaminación física

5.7. Sistemas de limpieza e higiene

5.8. Gestión de residuos

5.9. Gestión de Excedentes y productos para la alimentación de animales

5.10. Plan de Control de plagas

5.11. Almacenamiento, expedición y transporte

CONTROL DEL PRODUCTO

6.1. Control de productos

6.2. Etiquetado de productos

6.3. Control de alérgenos

6.4. Autenticidad

6.5. Los envases alimentarios

6.6. Análisis del producto

6.7. Gestión previa a la liberación del producto

CONTROL DEL PROCESO

7.1. Control en la producción, etiquetado y control del envasado

7.2. Etiquetado y control del envasado

7.3. Control de las cantidades de producto

7.4. Equipos de medición y vigilancia

PERSONAL

8.1. La formación del personal

8.2. Requisitos de higiene personal

8.3. Revisiones médicas. Ropa de protección.



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.