

# BRCGS FOOD v9. Requisitos e Implantación

## BRCGS FOOD v9. Requisitos e Implantación

---

 Seminario

 2 eventos disponibles

 Certificado

 Aula virtual

 4 horas

 Disponible en línea

---

Número del curso: ES-FOOD02

Estado: 29.03.2024. Toda la información actual se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD02>

Los mercados anglosajones requieren la certificación alimentaria BRC, desarrollada por el British Retail Consortium (BRC) y reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI).

Con esta formación conocerás de forma práctica todos los requisitos de este protocolo de Seguridad Alimentaria para conseguir realizar una implantación exitosa bajo la norma BRC Food Safety v9 en cualquier empresa del sector agroalimentario.

## Beneficios

El objetivo básico de este curso es proporcionar el conocimiento y las herramientas para evaluar, implantar y mejorar un Sistema de Seguridad Alimentaria a través de la norma BRC Food.

Una vez finalizado el curso, el alumno dispondrá de los conocimientos necesarios para poder implantar los requisitos y criterios de la Norma BRC Food Safety v9.

## Grupo objetivo

- Responsables de Producción.
- Responsables de Calidad.
- Técnicos relacionados con la calidad y seguridad alimentaria.
- Técnicos y profesionales de cualquier sector de la industria alimentaria.
- Consultores de Seguridad Alimentaria.

# Requisitos

No hay prerequisites de acceso.

# Contenidos

1. Evolución de la Norma BRC
2. Sistemas de Seguridad Alimentaria APPCC
3. Requisitos y criterios de aplicación de BRC Food.
4. Nuevos requisitos de la Norma BRC Food versión 9.
5. Cómo establecer un programa de evaluación y mejora continua del Sistema de Seguridad Alimentaria en la organización o empresa
6. Proceso de implantación del protocolo BRC v9
7. Proceso de Certificación e Informe de Auditoría según la Norma BRC v9.
8. Ejemplos Prácticos
9. Test de asimilación de contenidos

# Información Importante

DURACIÓN: 4 horas

HORARIO: 9.00 a 13.00h (1 día)

MODALIDAD: Virtual Class (clases en directo por Zoom)

SE INCLUYE:

- Documentación curso en formato digital descargable (pdf)
- Ejercicios y Casos prácticos para analizar y saber aplicar los conocimientos adquiridos
- Certificado de Aprovechamiento\* expedido por TÜV Rheinland

\* Si asiste al 80% de la formación y aprueba el Examen tipo test que se realizará a la finalización del curso. En caso contrario, recibirá un Certificado de Asistencia al curso.

PLAZAS LIMITADAS: Máximo 10 alumnos por curso

## Resumen y reserva del evento

Reserve ahora la fecha deseada directamente en línea en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD02> y benefíciese de estas ventajas:

- Proceso de reserva rápido
- Cuenta personal de cliente
- Reserva simultánea para varios participantes.

Como alternativa, puede utilizar el formulario de pedido para hacer la reserva por fax o por correo electrónico.

© TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.