



LA NORMA BRC V7: REQUISITOS Y RESPONSABILIDAD

Sku: 2318EC

Horas: 10

OBJETIVOS

Ser capaz de programar, implantar, hacer seguimiento y auditar los sistemas de gestión de calidad alimentaria. Conocer y revisar los requisitos de calidad alimentaria exigibles legalmente. Conocer los sistemas de gestión medioambiental y de seguridad y salud más aceptados.

CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN BRC VERSIÓN 1.1. LOS PRINCIPALES CAMBIOS INTRODUCIDOS EN LA VERSIÓN 7 DE LA NORMA 1.2. ALCANCE DE BRC 2. LA FAMILIA DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BRC 3. EL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 4. INTRODUCCION A LOS REQUISITOS DE BRC 5. REQUISITOS DE BRC 5.1. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO 5.2. PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC (FUNDAMENTAL) 5.3. SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD 5.4. NORMAS RELATIVAS A LAS INSTALACIONES 5.5. CONTROL DEL PRODUCTO 5.6. CONTROL DE PROCESOS 5.7. PERSONAL