

NORMAS DE CALIDAD EN EL SECTOR ALIMENTARIO: BRC, IFS, ISO 22000

Nº HORAS: 10 h PRESENCIAL
FECHAS: ABIERTO PLAZO DE MATRÍCULA.
HORARIO: POR DETERMINAR.

OBJETIVOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA

Conocer las herramientas necesarias para comprender los requisitos de la Norma British Retail Consortium (BRC). Conocer la **norma IFS**, su **estructura**, **novedades**, empresas en las que se aplica e Integrar el sistema APPCC. Conocer los **conceptos básicos** de la Norma UNE-EN ISO 22000:2005. Conocer las diferencias y similitudes entre **la norma IFS, BRC e ISO 22000**

CONTENIDOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA

¿Qué es la norma BRC?. Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria.

Origen, evolución y novedades de la norma IFS.

La norma ISO 22000.

Normas relativas a las instalaciones.

El sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.

Control del producto.

Control de procesos.

Control de personal.

Mediciones, análisis, mejoras

«Food Defense» e inspecciones externas.

Validación, verificación y mejora del sistema de gestión.

Cómo obtener la certificación en la norma BRC.

Certificación IFS-FOOD.

El proceso de auditoría según la norma ISO 22000.

Coste de la acción formativa para **Asociados: 150€**

Coste de la acción formativa para **no Asociados: 187€**