



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

ADGD155PO IMPLANTACIÓN DE BRC V6

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso ADGD155PO IMPLANTACIÓN DE BRC V6 le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Administración y gestión. Con este CURSO ADGD155PO IMPLANTACIÓN DE BRC V6 el alumno será capaz de Analizar las diferencias entre la versión 5 y la versión 6 del global standard for food safety. BRC.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS DE LEGISLACIÓN:

1. Legislación en seguridad alimentaria I, II y III

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC)

1. Introducción a BRC
2. Ventajas de la norma
3. Principios de la norma mundial BRC

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS ALIMENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANTECEDENTES DE LA PRODUCCIÓN Y

OBJETIVOS DE LA NORMA BRC V. 6

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC (I, II Y III)

1. Requisitos fundamentales. BRC v5 a v6
2. Principales cambios por sección (I y II)

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN BRC Y AUDITORÍAS DE LA NORMA

1. Protocolo general de auditoría
2. Protocolo de auditoría para programas específicos
3. Programa de iniciación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN

1. Compromiso del equipo directivo
2. Plan de seguridad alimentaria APPCC
3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria
4. Normas relativas a las instalaciones
5. Control del producto
6. Control de procesos
7. Personal. Anexos norma BRC



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es