



Charla

Principios y Fundamentos de la Norma BRC Versión 8

GESTIÓN DEL MANEJO DE ALIMENTOS

PRÓLOGO

La norma BRC es un estándar mundial para la seguridad de los alimentos creado por el British Retail Consortium (Consortio Británico de Minoristas), organización a quien debe sus iniciales. Fue creada con la doble finalidad de, por un lado, asegurar el cumplimiento de los proveedores y, por otra parte, proporcionar a los minoristas una herramienta con la que garantizar la calidad y seguridad de los productos alimenticios que comercializan. En la actualidad, la norma BRC es conocida y utilizada a nivel mundial tanto por minoristas como por empresas procesadoras en la producción de alimentos seguros y en la selección de proveedores confiables.

OBJETIVOS

- Los participantes serán capaces de analizar y aplicar los requisitos del estándar Mundial de Seguridad Alimentaria BRC versión 8 en el Sistema de Gestión de Inocuidad y Seguridad Alimentaria, considerando la aplicación en los procesos productivos y de gestión.
- Entender la estructura, beneficios y características del estándar de Seguridad Alimentaria BRC food Versión 8.
- Conocer y aplicar los requisitos del estándar BRC Food Versión 8 en el Sistema de Gestión de inocuidad, legalidad y calidad. Aplicar el protocolo de auditoría e identificar las herramientas y recursos de BRC.

CONTENIDO

CHARLA DIVIDIDA EN 4 MÓDULOS



MÓDULO I
¿Qué es y para qué sirve la Norma BRC?



MÓDULO II
¿Cuál es su estructura?



MÓDULO III
Principales beneficios



MÓDULO IV
¿Por qué obtener la certificación?

DATOS DE LA CHARLA



MODALIDAD: **PRESENCIAL**
No. horas: 02



MODALIDAD: **E-LEARNING SINCRÓNICO**
No. horas: 02

DIRECCIÓN

Almirante Pastene 12 Of. 3-C
Providencia, Santiago
Chile

INFORMACIÓN DE CONTACTO

E-mail: contacto@isoconsulting.cl
Teléfono: (+56) 9 9225 9206
Teléfono: (+56) 9 9188 1935
Teléfono: (+56) 2 28467546