



Curso

Interpretación y Análisis de la Norma BRC Versión 8 / Alérgenos

GESTIÓN DEL MANEJO DE ALIMENTOS

PRÓLOGO

La obtención de la certificación de la norma mundial de seguridad alimentaria BRC demuestra su nivel de competencia en HACPP, higiene, seguridad alimentaria y sistemas de calidad. Al mismo tiempo, demuestra su compromiso con la seguridad de consumidor y las relaciones con los grupos de interés.

OBJETIVOS

Aplicar Los Requisitos De Inocuidad Alimentaria En Base A La Norma Brc (British Retail Consortium) En Las Empresas de Alimentos.

CONTENIDO

CURSO DIVIDIDO EN 3 MÓDULOS



MÓDULO I



MODULO II



MODULO III

DATOS DEL CURSO



MODALIDAD: **PRESENCIAL**

No. horas: 08

Código SENCE: **No Aplica**



MODALIDAD: **E-LEARNING SINCRÓNICO**

No. horas: 08

Código SENCE: **Si Aplica**



MODALIDAD: **A DISTANCIA**

No. horas: 08

Código SENCE: **No Aplica**

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