



## OBJETIVOS

Conocer los requisitos de la norma BRC v8 y en especial las novedades de la nueva versión para su implantación en la industria alimentaria.

## DIRIGIDO A

Todos los directivos, mandos intermedios y responsables de seguridad y calidad alimentaria con vistas a su implantación, control y/o desarrollo dentro del sistema de gestión de la empresa.

## MODALIDAD

Presencial

## DURACIÓN Y FECHAS

16 horas.

Días 8, 9, 15 y 16 de mayo de 2019 en horario de 15.30 a 19.30 h.

## DOCENTES

D. José Vizcaíno. Director en GRUPO IFEDES, S.A de la Unidad de Negocio de Optimización.

D. José Pachá. Auditor, Consultor y Formador de Calidad y Seguridad del Producto.

## PRECIO

480 €

## INSCRIPCIÓN

Inscripción por riguroso orden de solicitudes a través del e-mail [formacion@fedacova.org](mailto:formacion@fedacova.org)  
La inscripción se considerará definitiva una vez abonado el importe del curso.

## ACCIÓN FORMATIVA

# BRC FOOD V8: FUNDAMENTOS Y NOVEDADES

## CONTENIDOS

1. Características de la certificación y del estándar BRC Safety V.8
2. Auditoría según la norma BRC Food Safety V.8
  - 2.1 Protocolo de auditoria, tipos de auditoria, no conformidades, requisitos fundamentales y puntuación de auditoria de BRC V.8
3. Requisitos de BRC V.8 y criterios de auditoria
  - 3.1 Compromiso del equipo directivo
  - 3.2 Plan de seguridad alimentaria APPCC
  - 3.3 Sistema de calidad y seguridad alimentaria
  - 3.4 Normas relativas al establecimiento
  - 3.5 Control del producto
  - 3.6 Control de procesos
  - 3.7 Personal
  - 3.8 Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente
  - 3.9 Requisitos exigibles a los productos comercializados
4. Novedades V.8 vs V.7
5. Guía para la certificación

Organizado por

**FEDACOVA** 

FEDERACIÓN EMPRESARIAL

DE AGROALIMENTACIÓN

DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



[www.fedacova.org](http://www.fedacova.org)



fedacova



FEDACOVA\_VLC

En colaboración con

**ifedes**  
DESARROLLO DE NEGOCIO