



HACCP TRAINING CENTER

“BRC: British Retail Consortium”

2013

PROGRAMA

Objetivos

Este curso tiene como objetivo proporcionar a los asistentes los principios teóricos y prácticos para comprender la importancia y objetivos de la norma BRC, dar a conocer los requisitos y los mecanismos de auditoría para la evaluación de BRC.

Al finalizar el curso los alumnos serán capaces de:

1. Visualizar e interpretar la importancia que tiene la aplicación de la norma BRC en las industrias de alimentos.
2. Conocer todas las bases necesarias para comenzar la implementación de la norma BRC.

A quienes se dirige

El curso esta dirigido a Destinado a Jefes de aseguramiento de calidad, Auditores, Consultores, Jefes de producción, Jefes de áreas o profesionales de empresas involucradas en la cadena alimentaria.

Requisitos

Conocimientos de HACCP.

PLAN DE ESTUDIOS

Contenidos

Modulo 1

- Antecedentes.
- Alcance, ventajas y principios de la norma.
- Metodología implantación BRC.
- Visita de evaluación.
- Gestión de no conformidades.
- Gestión de incidentes y retirada de productos.
- Control de documentación y registros.
- Política de inocuidad alimentaria: Planificación y realización de productos inocuos.

Modulo 2

- Compromiso del equipo directivo.
- Auditorías internas.
- Control del producto.
- Personal.

- Sistema de Trazabilidad.
- Mantenimiento y Calibración.
- Atención al cliente.
- HACCP.
- Manual de calidad.
- Política de calidad.
- Generalidades y programas de Pre-requisitos.

Material de Apoyo

- Se entregará una carpeta con los contenidos.

INFORMACION GENERAL

- Duración: 16 horas
- Financiamiento SENCE, código: 12-3788-5509

COORDINACION

- Coordinador del curso: Angela Quiero
- Fono: (02) 6388940 - 6386662
- E-mail: aquiero@haccpchile.cl

REQUISITOS MINIMOS DE APROBACION

Nota mínima de aprobación un 55

Escala de notas de 0 a 100

Nota del curso = 60%NE + 40%NT

NE: nota del examen

NT: nota del taller.

FORMAS Y CONDICIONES DE PAGO

1. Al contado.
2. Orden de compra a 30 días.