

INAD035PO NORMATIVA DE CALIDAD ALIMENTARIA BRC V5



180,00 € - 250,00 €

Este Curso INAD035PO NORMATIVA DE CALIDAD ALIMENTARIA BRC V5 le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD035PO NORMATIVA DE CALIDAD ALIMENTARIA BRC V5 el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y conocer los procedimientos documentales para la implantación del protocolo brc v5. (british retail consortium).

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

Duración	20 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCION A LA NORMA BRC.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACION APLICADA A SEGURIDAD ALIMENTARIA.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FORMATO DE LA NUEVA NORMA BRC V5.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTUDIO COMPARATIVO DE CAMBIOS RESPECTOA A LA VERSIÓN.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO Y MEJORA CONTINUA.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLAN DE OBJETIVOS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

1. Procedimiento de Comunicación.
2. Procedimiento de Revisión por la Dirección.
3. El Plan de seguridad alimentaria APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ETAPAS PREVISTAS DEL APPCC.

1. Principios del sistema.
2. Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. POLÍTICA Y MANUAL DE CALIDAD.

1. Procedimiento de revisión de los requisitos del cliente.
2. Procedimiento de satisfacción del cliente.
3. Procedimiento de Auditorías internas.
4. Procedimiento de Compras.
5. Procedimiento de Control de documentación y especificaciones.
6. Procedimiento de Acciones correctivas y preventivas.
7. Procedimiento de Trazabilidad.
8. Procedimiento de acciones correctivas.
9. Gestión de reclamaciones.
10. Plan de gestión de incidencias y retirada de producto.
11. Normas relativas a las instalaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLAN DE CONTROL DE INSTALACIONES.

1. Plan de mantenimiento preventivo.
2. Plan LD.
3. Plan de gestión de residuos.
4. Plan DD.
5. Instrucciones Buenas prácticas de almacenamiento.
6. Instrucciones de transporte.
7. Control del producto.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PROCEDIMIENTO DE ENVASADO.

1. Procedimiento de control de producto-Análisis de calidad.
2. Plan de Análisis de residuos.
3. Procedimiento No conformidades.
4. Procedimiento de control de producto.
5. Control de procesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN. PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE CANTIDAD.