



Requisitos de calidad y seguridad alimentaria: BRC, IFS, ISO 22000:2005

Q-14

DIRIGIDO A

Directores de producción, responsables de control de calidad, directores de la calidad, técnicos y profesionales de empresas de la cadena de suministro alimentario.

OBJETIVO

- Identificar los principales protocolos que se demandan a la industria alimentaria
- Comprender e integrar los requisitos de seguridad alimentaria exigidos al sector

CONTENIDO

- Introducción a la situación actual del sector alimentario
- Legislación de aplicación en el sector alimentario
- Trazabilidad alimentaria. La norma ISO 22005
- El APPCC como base de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria
- Normas y protocolos privados de seguridad alimentaria
 - BRC
 - IFS
 - ISO 22000:2005
- Integración de los requisitos de seguridad alimentaria en el sistema de gestión de la calidad ISO 9001
- Casos prácticos



CALENDARIO Y PRECIOS

Q-14

3 días - 21 horas. 1.º día de 10:00 a 18:30;
2.º y 3.º día de 09:00 a 18:15.

Lugar	Fechas de impartición
Madrid	07 - 09 / marzo / 11
Madrid	12 - 14 / diciembre / 11

Importe 915 € + 18% IVA

Miembros de AENOR 10% descuento.
Este coste incluye la documentación del alumno, los cafés, y el certificado.