



APRECIACIÓN E INTERPRETACION SOBRE LOS CAMBIOS BRC V.7

Apreciación e Interpretación.

Modalidad: Presencial || **Duración:** 1 jornada (7 horas) || **Precio:** 290 € (incluye almuerzo)

FECHA Y HORARIO: Miércoles 24 de Febrero de 2016 / 09:00 h a 14:00 h – 15:00 h a 17:00 h (el precio incluye el almuerzo).

LUGAR: Sede de la Confederación de Empresarios de la provincia de Cádiz en Jerez (C/ Fermín Aranda; s/n; 11407 **Jerez de la Fra.**)

Esta acción formativa puede ser **PARCIALMENTE BONIFICABLE** para empresas en base al crédito disponible de éstas, sus características y legislación vigente, a través de la Fundación Tripartita.

FORMADOR: D. José Manuel González Petit

TITULACIÓN

Los participantes en el curso recibirán a la finalización del mismo el Certificado del Curso sobre la Norma BRC V.7. **Titulación Expedida por Bureau Veritas.**

PRESENTACIÓN

BRC ha publicado la V.7 de la norma en Enero de 2015. Esta nueva edición entra en vigor en las auditorías que se realicen a partir del día 1 de Julio de 2015. Esta nueva edición se ha producido tras una amplia consulta para comprender los requisitos de las partes interesadas y una revisión de los temas emergentes en la industria alimentaria y ha sido desarrollada con el asesoramiento y la ayuda de grupos de trabajo a nivel internacional constituidos por las partes interesadas que representan a los fabricantes de alimentos, comerciantes minoristas, empresas suministradoras de alimentos, organismos de certificación y expertos técnicos independientes.



CONTEXTO

Recientemente BRC ha publicado varios documentos introductorios y guías cortas diseñadas con el objetivo de ayudar a interpretar la norma, y a entender los **requisitos a cumplir para implantar un sistema de gestión alimentaria robusto de acuerdo a la norma BRC**. Se incluyen ejemplos explicativos del tipo de documentos y procedimientos requeridos, así como del detalle exigido.

A principios de mes, BRC finalizó la fase de consulta inicial del desarrollo de la nueva versión 7 de la norma BRC Food, en base a una encuesta enviada a todas las empresas certificadas a finales del año 2013. El programa fijado para el desarrollo de la versión 7 de la norma BRC Food es el siguiente:

- Octubre - Diciembre 2013: Fase de consulta (finalizada)
- Enero - Mayo 2014: Emisión de borrador de la nueva versión 7
- Mayo 2014: Consulta pública sobre el borrador de la nueva versión de la norma
- Julio 2014: Acuerdo final sobre la nueva versión de la norma para su publicación
- Agosto - Diciembre 2014: Traducción, desarrollo de los materiales y redacción de los documentos de soporte de la nueva versión de la norma
- Enero 2015: Publicación de la nueva versión de la norma así como de sus documentos de soporte.
- Enero - Julio 2015: Formación de auditores en la nueva versión de la norma y periodo de adopción de cambios
- Julio 2015: Inicio de las Auditorías BRC Food Versión 7

DESTINATARIOS

- Personas interesadas en realizar auditorías internas de su sistema de gestión de acuerdo a las normas BRC e IFS.
- Técnicos de Seguridad Alimentaria.
- Auditores Internos.
- Responsables de Procesos.



- Responsables de Producción.
- Personal Técnico.
- Cualquier organización dedicada a la fabricación o procesado de alimentos e ingredientes alimentarios que quiera conocer la norma BRC Food versión 7, su contenido y aplicación para poder desarrollar e implantar un sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

OBJETIVOS

Adquirir las competencias, es decir conocimientos, habilidades y actitudes necesarios para **identificar, comprender y aplicar los requisitos exigidos por el protocolo de seguridad alimentaria BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety Versión 7, enero de 2015.**

Comprender **en qué se basan y en qué consisten las modificaciones** que se proponen con los cambios en la norma como medio para dar un adecuado cumplimiento a los nuevos requisitos planteados.

Facilitar **conocimientos teórico-prácticos para llevar a cabo un proceso de adaptación o de implantación de un Sistema de Gestión basado en el Protocolo BRC en una empresa de la industria alimentaria.**

PROGRAMA

- 1-. Introducción: origen y evolución del protocolo BRC Alimentación.
- 2-. Objetivos y Estructura del protocolo BRC y conceptos generales.
- 3-. Novedades en el sistema de evaluación de requisitos del protocolo BRC V.7
- 4-. Módulos voluntarios adicionales
- 5-. Nuevas cláusulas fundamentales. Control de etiquetado y gestión de proveedores.
- 6-. Endurecimiento de la verificación de trazabilidad. Requisitos de clientes.
- 7-. El historial de amenazas.



8-. El concepto de “zona de alto riesgo” para productos termoestables y refrigerados o congelados.

9-. Food Fraud. Autenticidad de la procedencia de producto.

MATERIALES

A los asistentes se les facilitará el **material ordinario** del curso, **presentaciones y ejercicios**.

DUDAS:

Telf.: 902 35 00 77

mail: francisco-javier.acosta@es.bureauveritas.com

INSCRIPCIONES:

mail: pserrera@empresariosdecadiz.es; Telf. 956290919/856178000