

Informazioni generali

Il corso permette di approfondire principi e requisiti dello standard BRC Food e fornire gli strumenti minimi necessari per valutare il grado di conformità della propria azienda o comprendere il contesto aziendale per una corretta e veloce certificazione.

Destinatari

Consulenti, Tecnici Aziendali (responsabili della produzione e/o della qualità di aziende, con particolare riferimento alle aziende alimentari).

Indice argomenti

- Origine dello standard;
- L'analisi approfondita dei singoli requisiti dello standard BRC;
- Procedura di certificazione;
- Documentazione necessaria per lo standard BRC;
- Analisi ed applicazione della check list BRC;
- Modalità di integrazione con i sistemi di gestione aziendali;
- Casi studio.

Test finale

SI – test a risposta multipla per verifica dell'efficacia della formazione.

Attestazione rilasciata

Attestato di frequenza

Docente

Dott. G. D'Antonio - Agronomo, esperto in sicurezza alimentare

Durata

6 h

Costo

150 euro + IVA