



Este curso está diseñado para proporcionar a los fabricantes una comprensión profunda y práctica de las herramientas y técnicas de evaluación de vulnerabilidad para el fraude alimentario, y cómo se pueden aplicar de una manera práctica relevante para el sector industrial del asistente.

Información de entrenamiento

Esta formación permitirá a los asistentes utilizar técnicas para identificar y mitigar mejor los riesgos asociados con las materias primas en la cadena de suministro. Esto es particularmente útil cuando se implementan sistemas de gestión de seguridad de productos y los requisitos de los Estándares BRCGS en el sitio.

Objetivos clave de aprendizaje

- Controlar y reducir el fraude en el sector alimentario en BRC v8
- Conocer los aspectos generales del fraude alimentario BRC v8
- Aspectos más importantes en de un plan de control del fraude alimentario BRC v8

Programa

- Definición de Fraude Alimentario en BRC v8
- Requisitos y calificación asociados a Fraude Alimentario en BRC v8
- Evaluación del Fraude Alimentario BRC v8.

El curso tendrá una duración de 1 día.

Profesora Belén Barber, formadora ATP en BRC y Scheme Manager de IFS y BRC.

- Este es un curso **oficial** de BRC. Al finalizarlo deberás realizar un examen y obtendrás una **certificación oficial**.

Kiwa España S.L.U.
info@kiwa.es
+34 96 312 07 10



El examen y la certificación se encuentran **incluidos en el coste** del curso.

- Para ver fechas, emplazamientos y coste ve a la pestaña "Información práctica"

Kiwa España S.L.U.
info@kiwa.es
+34 96 312 07 10





Información práctica

Fechas y emplazamientos

Kiwa España S.L.U.
info@kiwa.es
+34 96 312 07 10





Kiwa España S.L.U.
info@kiwa.es
+34 96 312 07 10

