



Este curso ha sido diseñado para permitir a los participantes obtener una comprensión completa de los principios generales del estándar, y cómo cumplir con los requisitos. Los participantes también comprenderán qué esperar durante el proceso de certificación y las acciones necesarias antes, durante y después de la auditoría.

Información de entrenamiento

Introducción

Este curso ha sido diseñado para permitir a los participantes obtener una comprensión completa de los principios generales del estándar, y cómo cumplir con los requisitos. Los participantes también comprenderán qué esperar durante el proceso de certificación y las acciones necesarias antes, durante y después de la auditoría.

Contenido del Curso

1. Introducción a la norma
2. Requisitos normativos
3. Proceso y preparación para la certificación de BRC Global Standards.

Objetivos

El objetivo del curso es proporcionar a los participantes conocimientos para que sean capaces de:

- Proporcionar una comprensión de los detalles del esquema.
- Como conocer los requerimientos del estándar.
- Qué esperar de la auditoría BRC Global Standard.
- Acceso y uso de los informes de auditoría del sitio en el directorio de estándares globales de BRC.

Este curso es impartido por una ATP (Approved Training Provider), tratándose de un curso oficial BRC, y forma parte del Programa de Reconocimiento **BRC Global Standards Profesional**.

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com
+593 3 2 994 020 / 021 / 022



Dirigido a

- Gerentes de calidad, producción, operaciones de empresas alimentarias.
- Profesionales de equipos de inocuidad en empresas alimentarias.
- Auditores, capacitadores, consultores BRC o de otros estándares de inocuidad alimentaria.
- Profesionales de empresas con certificación BRC.
- Profesionales de la calidad e inocuidad alimentaria interesados en profundizar conocimientos.

Conocimientos previos

El participante debe de descargar la norma de forma gratuita del sitio oficial de BRC y debe de leerla previamente.

Kiwa BCS Colombia organizará un webinar previo al curso con el fin de dar pautas para descargar el material.

Inscripción:

Por favor realizar inscripción [en este link](#).

Para consultas, por favor contactarse con:

Sofia.Montanez@kiwa.com | +57 (0) 310 252 0715

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022



Información práctica

Idioma del curso

El curso será impartido en español de América Latina

Aprobación del curso

El cumplimiento de asistencia al curso deberá ser del 90%, tanto para el certificado de participación como el de aprobación. El certificado de aprobación será emitido por BRC una vez superado el examen.

Perfil del Expositor:

Melissa Alvarez

- Entrenadora oficial de la BRC - British Retail Consortium (ATP)
- 18 años de experiencia en la industria de alimentos.
- Entrenadora en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad, HACCP & BPMs
- Auditor de certificación de segunda parte en BRC Food, BRC packaging, IFS Food
- Auditor líder de segunda parte de protocolos de retailers, wholesalers y grupos globales.

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022



Fechas y ubicaciones

Fecha:

Próxima a definir

Inversión:

\$ 2.000.000 + IVA

Lugar:

Bogotá - Colombia.

Horario:

09:00 a 17:00

Los participantes que se inscriban al curso IFS podrán acceder a los dos cursos por un valor de \$ 3.075.000 + IVA

Otros descuentos: 5% descuento por pronto pago hasta 03/04/2020, 10% descuento a grupos de 3 personas o más de la misma empresa.

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022

