

Módulo 10	Norma BRC
Dirigido a:	Manipuladores de alimento, supervisores de línea y personal de
Objetivos	Asegurar el nivel de protección de los clientes y consumidores. Garantizar el cumplimiento con los requisitos legales de los productos elaborados y procesados Evitar múltiples auditorías con cada uno de los clientes lo que genera un ahorro importante.
Temario	Descripción de las 7 secciones compuestas de la norma BRC 1.-Compromiso de la Dirección y Mejora Continua. 2.-Sistema HACCP 3.-Sistema de Gestión de Calidad 4.-Requisitos de las Instalaciones externas de la compañía. 5.-Control de producto. 6.-Control de proceso 7.-Personal
Requisitos	Modulo 1 al Modulo 9