



Nombre APELLIDO APELLIDO
DNI

Ha superado satisfactoriamente el curso:

BRCGS Food Safety v9 (60h)

Y en reconocimiento a los méritos adquiridos, se le concede el presente diploma.

Barcelona, DD de MM de AAAA

El director del programa formativo

La persona interesada

El director del centro

Programa:

BRCGS Food Safety v9 (60h)

Módulo 1. Fundamentos de la BRCGS Food Safety

Unidad 1. Introducción a la BRCGS Food Safety
Unidad 2. Bases del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la BRCGS Food Safety v9

Módulo 2. Requisitos de las cláusulas 1 a 3 de la BRCGS Food Safety v9

Unidad 1. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: compromiso de la gerencia sénior (Cláusula 1)
Unidad 2. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: el plan de seguridad alimentaria – APPCC (Cláusula 2)
Unidad 3. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria (Cláusula 3)

Módulo 3. Requisitos de las cláusulas 4 a 9 de la BRCGS Food Safety v9

Unidad 1. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: normas relativas a los establecimientos (Cláusula 4)
Unidad 2. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: control del producto (Cláusula 5)
Unidad 3. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: control de procesos (Cláusula 6)
Unidad 4. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: personal (Cláusula 7)
Unidad 5. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: zonas de riesgo de producción - Zonas de alto riesgo, cuidados especiales y cuidados especiales a temperatura ambiente (Cláusula 8)
Unidad 6. Requisitos de la BRCGS Food Safety v9: requisitos aplicables a los productos comercializados (Cláusula 9)

Módulo 4. Certificación de la BRCGS Food Safety v9

Unidad 1. Obtención de la certificación BRCGS Food Safety v9.
Unidad 2. Mantenimiento de la certificación BRCGS Food Safety v9.
Unidad 3. Requisitos para entidades de certificación y auditores BRCGS Food Safety v9.

