

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	<ul style="list-style-type: none">- 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
Costo	200 euro + IVA