



Jornada gratuita sobre

**BRC FOOD v7**

**Un Nuevo Reto Para  
La Seguridad  
Alimentaria**

**Jueves 12 de noviembre de 2015  
de 15:30h a 20:00 h  
Salón de Actos Edificio CTTA  
Campus Miguel Delibes, Valladolid**

Organizan:

- Asociación de Químicos de Castilla y León, AQCyL.
- Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León, ACTA/CL.

Colaboran:

- Acerta
- SGS España.
- Calidad Pascual.
- Prosol, Productos Solubles.
- Parque Científico UVa.
- Arqas Oficina Técnica.
- Pizzas Artesanas Villalbilla.



ASOCIACIÓN DE QUÍMICOS DE CASTILLA Y LEÓN



ASOCIACIÓN DE CIENTÍFICOS  
Y TECNÓLOGOS DE ALIMENTOS  
DE CASTILLA Y LEÓN



LEADERS IN RELIABILITY  
LÍDERES EN FIABILIDAD



PRODUCTOS SOLUBLES S.A.



Inscripciones e información en:

[formacion@quimicoscyl.org](mailto:formacion@quimicoscyl.org) - Telf.: 671 22 72 95

E-mail con los siguientes datos:

- Nombre y apellidos
- Empresa
- Cargo
- Teléfono de contacto

El pasado mes de enero de 2015, se publicó la nueva norma BRC v7, y entró en vigor el pasado 1 de julio de 2015. Una nueva versión que supone una mejora de los procesos para su puesta en marcha, mantenimiento y supervisión.

En este sentido, la Asociación de Químicos de Castilla y León (AQYCL) y la Asociación de Tecnólogos y Científicos de Alimentos de Castilla y León (ACTA/CL), quieren contribuir a aumentar el conocimiento de las organizaciones sobre las novedades y modificaciones e impactos que la nueva versión implica.

## **OBJETIVO**

Dar a conocer los principales cambios y novedades de la nueva versión de BRC v7.

## **DIRIGIDA A**

Técnicos y directivos de empresas del sector alimentario, que están actualmente certificadas en BRC e IFS o aquellas que quieren certificarse en BRC Food.

## **PROGRAMA**

### **15:15 a 15:30 h. - Acreditación de asistentes**

#### **15:30 a 15:45 h. - Presentación Jornada**

*D. Fernando Villafañe*, Presidente de la Asociación de Químicos de Castilla y León.

*D. Pedro Antonio Caballero*, Presidente de la Asociación de Tecnólogos y Científicos de Alimentos de Castilla y León.

*D<sup>a</sup>. Lourdes Rodríguez*, Directora de Proyectos del Parque Científico Universidad de Valladolid.

### **15:45 -17:00 h. – “Introducción a BRC. Proceso de certificación. Comparación con otras normas de seguridad alimentaria.”**

*D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Jesús Rodríguez*, Técnico en Auditorías de Grupo SGS

### **17:00 a 17:15 h. - Descanso**

### **17:15 a 18:30 h. – “ BRC v7: Principales cambios”**

*D<sup>ña</sup>. Judith Furquet*, Responsable de Certificación de Producto de Castilla y León en Acerta.

### **18:30 a 19:45 h. - Mesa redonda: “Aplicación práctica del estándar BRC v7: Beneficios y limitaciones”**

Moderadora: *M<sup>a</sup> Luz Alonso*, Vicepresidenta de AQCyL y socia fundadora de Arqas SL.

*D. Daniel Sánchez-Patón*, Personas, Excelencia y Calidad, Jefe de Seguridad Alimentaria en Grupo Pascual.

*D. Isaac Pesquera*, Director de Fábrica de Pizzas Artesanas Villalbilla SL.

*D. José Ignacio Frechilla*, Quality & Process Improvement Manager de Prosol, Productos Solubles SA.

### **19:45 h. - Preguntas y coloquio**

### **20:00 h. - Clausura y entrega diplomas**