



TEMARIO

BRCGS Food V9



BRCGS Food V9

DURACIÓN:
24 horas

Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards/
Constancia de participación.

Este curso está diseñado para que el participante identifique, comprenda e interprete los requisitos del estándar BRCGS, proporcionándole un enfoque para gestionar la seguridad, la calidad, la legalidad y los controles de operación de la industria alimenticia durante la fabricación, procesamiento y empaqueo de alimentos.



OBJETIVOS

- Identificar los principales cambios del esquema BRCGS V8 a la V9.
- Identificar y comprender los requisitos del esquema BRCGS para su correcta implementación, mantenimiento y mejora.



PRERREQUISITOS

- HACCP.
- Análisis de riesgos.
- Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.



DIRIGIDO A

- Gerentes y/o jefes o coordinadores de aseguramiento de calidad.
- Miembros del equipo de inocuidad.
- Responsables del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.
- Auditores internos.
- Consultores.



TEMARIO

INTRODUCCIÓN A LA NORMA BRCGS

1. Definiciones.
2. Novedades 9ª edición.
3. Alcance de la norma BRCGS.
4. Legislación en materia de seguridad alimentaria.

REQUISITOS DE LA NORMA BRCGS

1. Compromiso de la gerencia.
2. Plan de seguridad alimentaria – HACCP.
3. Sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
4. Normas relativas a los establecimientos.
5. Control de productos.
6. Control de procesos.
7. Personal.
8. Zonas de riesgo de producción: alto riesgo, alto cuidado y alto cuidado del ambiente.
9. Requisitos para productos comercializados.

PROTOCOLOS DE AUDITORÍA

1. Protocolo general: preparación de la auditoría.
2. Protocolo de auditoría anunciada (con auditoría no anunciada obligatoria cada tres años).
3. Protocolo de auditoría anunciada combinada; anunciada combinada de dos partes.
4. Protocolo de auditoría no anunciada.
5. Módulos adicionales.
6. Protocolo general: posauditoría.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

