



## TEMARIO

---

### **BRCGS**

ESTÁNDAR MUNDIAL PARA LA SEGURIDAD  
ALIMENTARIA, NÚM. 9 CAPACITACIÓN EN SITIOS



## BRCGS

# ESTÁNDAR MUNDIAL PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. NÚM.9 CAPACITACIÓN EN SITIOS

**DURACIÓN:**  
16 horas

Este curso es parte del programa de reconocimiento profesional BRCGS.

El curso permite a los participantes comprender completamente los principios generales de los requisitos de la Norma. Está diseñado para equipar a los delegados participantes con el conocimiento de cómo implementar con éxito los requisitos de la Norma en una planta de producción de alimentos (Sitio). Los participantes discutirán las actividades que desarrollan una cultura para mantener el cumplimiento y aprenderán qué esperar durante el proceso de certificación, incluidas las acciones necesarias antes, durante y después de la auditoría.



### OBJETIVOS

- Comprender los detalles del esquema de BRCGS.
- Comprender los requisitos de la Norma y cómo se puede demostrar su cumplimiento.
- Comprender el protocolo de auditoría de BRCGS y cómo evaluar los resultados de la visita de auditoría.
- Resumir los requisitos posteriores a la auditoría.
- Conocer y comprender los recursos disponibles de BRCGS y sus beneficios.



### PRERREQUISITOS

- Antes del curso debe haber leído y revisado una copia del Estándar, que está disponible como descarga gratuita en *BRCGS Store*.



### DIRIGIDO A

- Consultores de Sistemas de Inocuidad Alimentaria y Calidad.
- Responsables técnicos y personal de Manufactura y técnico de Laboratorio.
- Gerentes de calidad y personal de Calidad.
- Auditores en general.
- Importadores y exportadores de productos alimenticios.
- Personal de servicio de alimentos (catering, restaurantes, etc.).
- Gerentes de Operaciones, logística y de Producción.
- Gerente y personal de Mantenimiento.
- Personal de compras y Recursos Humanos.
- Personal de auditoría interna.
- Gerentes de Almacenes y personal de Almacenes.
- Profesionales que hayan obtenido el reconocimiento como BRCGS Professional o que quieran obtener este estatus.



## TEMARIO

- **Introducción a la norma**
- **Antecedentes y beneficios**
- **Formato de la norma**

• **Alcance, Requisitos y cláusulas, Módulos adicionales, Declaración de intención (SOI), Código de colores de la norma, Requisitos fundamentales de la norma**

### **1. Compromiso de la Gerencia Sénior**

- 1.1 Compromiso de la gerencia sénior y mejora continua
- 1.2 Estructura organizativa, responsabilidades y equipo de gerencia

### **2. Plan de Seguridad Alimentaria – HACCP**

### **3. Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad de Alimentos**

- 3.1 Manual de Calidad y Seguridad de los alimentos
- 3.2 Control del documento
- 3.3 Cumplimiento y Mantenimiento de Registros
- 3.4 Auditorías internas
- 3.5 Aprobación y monitoreo de desempeño de proveedores y materia primas
- 3.6 Especificaciones
- 3.7 Acciones correctivas y preventivas
- 3.8 Control del producto no conforme
- 3.9 Trazabilidad
- 3.10 Gestión de Reclamaciones
- 3.11 Gestión de incidentes, retiro y recuperación del producto

### **4. Normas relativas al establecimiento**

### **5. Control del Producto**

- 5.1 Diseño y desarrollo del producto
- 5.2 Etiquetado del producto
- 5.3 Gestión de alérgenos
- 5.4 Autenticidad, declaraciones y cadena de custodia del producto
- 5.5 Envasado del producto
- 5.6 Inspección del producto y pruebas de producto en sitio y análisis de laboratorio

- 5.7 Liberación del producto
- 5.8 Alimentos para mascotas y piensos
- 5.9 Conversión primaria animal

### **6. Control de Procesos**

- 6.1 Control de las operaciones
- 6.2 Control de etiquetado y de envasado
- 6.3 Cantidad: Control de peso, volumen y número de unidades
- 6.4 Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia

### **7. Personal**

- 7.1 Formación: zona de manipulación de MP, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento
- 7.2 Higiene personal: zona de manipulación de MP, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento
- 7.3 Revisiones médicas
- 7.4 Vestimenta de protección: personal o personas que visiten zonas de producción

### **8. Requerimientos para Zonas de Alto Riesgo, Alto Cuidado y Alto Cuidado a Temperatura Ambiente**

- 8.1 Diseño de las instalaciones, flujo de producto y separación en las zonas de AR, AC y AC a Ambiente
- 8.2 Estructura del edificio en zonas de Alto Riesgo y Alto Cuidado
- 8.3 Equipos y Mantenimiento en las zonas de AR / AC
- 8.4 Instalaciones para el personal en las zonas de AR / AC
- 8.5 Limpieza e higiene en las zonas de AR / AC
- 8.6 Residuos y eliminación de residuos en las zonas de AR / AC
- 8.7 Ropa de protección en las zonas de AR / AC

### **9. Requerimientos para productos mercadeados**



## CERTIFICACIONES

# BRCGS

El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está fundamentado en el Estándar Global de BRCGS, facilitado por Global Standards y llevado a cabo a partir de un socio de capacitación aprobado (ATP). Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado avalado por BRCGS.



## CONTÁCTANOS

---

 LADA SIN COSTO  
800 277 6242

 [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

[online.globalstd.com](http://online.globalstd.com)

