

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos BRCGS Agents & Brokers

DESCRIPCIÓN

BRCGS Agents y Brokers (versión 3) es la Norma Mundial de Calidad e Inocuidad Alimentaria reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI) enfocada a agentes y corredores, importadores/exportadores, intermediarios en la comercialización de productos, sin contacto físico con los mismos. Su implementación garantiza transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro, bajo los requisitos de calidad y seguridad exigibles por sus clientes.

Este curso le permitirá otorgará conocimiento sobre los requisitos exigidos por esta norma global, que ofrece un gran número de beneficios a agentes comerciales y corredores que se esfuerzan por garantizar la calidad, seguridad alimentaria y satisfacción del consumidor, ofreciendo, también, una ventaja competitiva en el mercado.

DIRIGIDO A

Directores comerciales, de calidad y técnicos del departamento calidad, que tenga responsabilidad en diseñar y poner en práctica este estándar dirigido a empresas dedicadas a proporcionar servicios comerciales de productos alimentarios, comida para animales, ganado, piensos, material de envasado, combustibles a granel o productos farmacéuticos, así como consultores del sector alimentario.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 50 h
Plazo máximo de realización: 42 días



Modalidad Presencial / Live-Learning

Duración: 16 h
Duración Recomendada: 2 jornadas



Titulación Otorgada

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
Requisitos BRCGS Agents & Brokers



Título emitido por


International Dynamic Advisors



Material Entregado

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Caso práctico
- MasterClass
- Examen final

SA48
Seguridad e inocuidad alimentaria

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos BRCGS Agents & Brokers



Solicitar
Información



Inscripción
On Line

**Modalidad Elearning**

Duración: 50 h

Plazo máximo de realización: 42 días

**Modalidad Presencial / Live-Learning**

Duración: 16 h

Duración Recomendada: 2 jornadas

**Titulación Otorgada**

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Requisitos BRCGS Agents & Brokers

**Material Entregado**

Las unidades didácticas están compuestas por material completo, incluyendo:

- PDFs descargables como material de estudio
- Video sesión explicativa de la unidad didáctica
- Presentaciones del tema
- Autoevaluaciones
- Caso práctico
- MasterClass
- Examen final

**Título emitido por**


Intedya
International Dynamic Advisors

Tema 1. Requisitos Generales de la Norma BRCGS Agents & Brokers y su Certificación

- Introducción a la Norma

Tema 2. Compromiso del Equipo Directivo

- Compromiso del Equipo Directivo y la mejora continua
- Estructura organizativa, responsabilidades y autoridad de gestión

Tema 3. Plan de Seguridad Alimentaria APPCC

- Introducción
- Desarrollo Plan HACCP
- Definición del Producto
- Diagrama de Flujo
- Análisis de Riesgos y Medidas preventivas
- Puntos de Control Críticos (PCC)
- Límites para los PCC
- Vigilancia de los PCC
- Acciones correctivas
- La Verificación
- Documentación y Registros

Tema 4. Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad del Producto

- Documentación y registros
- Enfoque al Cliente y Comunicación
- Auditoría Interna
- Especificaciones
- Trazabilidad
- Gestión de Reclamaciones
- Acciones Correctivas y Preventivas y PNC
- Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos

Tema 5. Gestión de Proveedores y Servicios Subcontratados

- Aprobación de proveedores y servicios subcontratados
- Defensa del Producto
- Análisis de producto
- Etiquetado de productos
- Diseño y Desarrollo
- Liberación, Autenticidad y excedentes

Tema 6. Personal

- Introducción
- La Formación del Personal

Casos prácticos**Examen final**