

Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria Requisitos BRCSGS versión 9

DESCRIPCIÓN

El estándar BRC Global Standard (BRCSGS) Food es uno de los modelos más difundidos internacionalmente para que los distribuidores y grandes comercializadores cualifiquen a sus proveedores. Se trata de un programa de seguridad alimentaria basado en el Liderazgo, la implementación de Programas Prerrequisitos, implementación de un Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP), apoyados por un Sistema de Gestión de Calidad.

Con este curso conocerás la norma BRCSGS Food en su edición 9, para desarrollar, implementar, mantener y mejorar un SG de la Seguridad Alimentaria en organizaciones que fabrican alimentos procesados, productos alimentarios de marca y productos alimentarios o ingredientes destinados a empresas de servicios alimentarios, empresas de catering y fabricantes del sector alimentario

DIRIGIDO A

Gerentes, responsables y técnicos de calidad e seguridad alimentaria, equipo HACCP, consultores/asesores en calidad y Seguridad Alimentaria, personal involucrado en la implementación del estándar

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 BRCSGS versión 9



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

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 versión 9



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

TEMARIO

Requisitos Generales

- Requisitos Generales de la Norma

2.- Compromiso del equipo directivo

3.- Plan de Seguridad Alimentaria

4.- Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

- Documentación y Registros
- Auditorías Internas
- Aprobación y seguimiento de proveedores y materias primas
- Especificaciones
- Medidas Correctivas y Preventivas/Producto No Conforme
- Trazabilidad
- Gestión de ReclamacionesGestión de Incidentes, Retirada y Recuperación de Productos
- 5.- Normas relativas a las instalaciones

- Normativa para las instalaciones
- Servicios de Redes Públicas
- Requisitos y mantenimiento de equipos
- Instalaciones para el personal
- Control de la contaminación física y química del Producto
- Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños
- Limpieza e higiene
- Residuos y Eliminación de Residuos
- Gestión de Excedentes de Alimentos y Productos para la Alimentación de Animales
- Gestión de plagas

6.- Control del producto

- Control de productos
- Etiquetado de productos
- Control de alérgenos
- Autenticidad
- Envases alimentarios
- Análisis del producto
- Distribución de Producto
- Alimentos para Mascotas

7.- Control del proceso

- Control de las Operaciones
- Etiquetado y Control del Envasado
- Control de las cantidades, peso y volumen de producto
- Calibración y Control Dispositivos de Medición y Vigilancia

8.- Personal

- La formación del personal
- Requisitos de higiene personal
- Vigilancia de la Salud del Personal. Ropa de protección

9.- Requisitos Adicionales